JENN-AIR DUAL-FUEL DOUBLE OVEN RANGE

USE & CARE GUIDE

TABLE OF CONTENTS

Important Safety Instructions 1-4
Surface Cooking 5-6
Oven Cooking 7-18
Care & Cleaning 19-22
Maintenance 23-24
Troubleshooting 25-26
Warranty & Service 27
Guide de l'utilisation et entretien 28
Guía de Uso y Cuidado 58

JENN-AIR

Form No. A/01/08 Part No. 8113P711-60
©2006 Maytag Appliances Sales Co. All rights reserved. Litho U.S.A .

Installer: Please leave this guide with this appliance.

Consumer: Please read and keep this guide for future reference. Keep sales receipt and/or cancelled check as proof of purchase.

Model Number _____

Serial Number_____

Date of Purchase _____

If you have questions, call:
Jenn-Air Customer Assistance
1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)
1-800-688-2080 (U.S. TTY for hearing or speech impaired) (Mon.-Fri., 8 am-8 pm Eastern Time)
Internet: http://www.jennair.com

In our continuing effort to improve the quality and performance of our cooking products, it may be necessary to make changes to the appliance without revising this guide.

For service information, see page 27.

Important Safety Instructions

Warning and Important Safety Instructions appearing in this guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating the appliance.

Always contact your dealer, distributor, service agent, or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

Recognize Safety Symbols, Words, Labels

⚠ WARNING

WARNING – Hazards or unsafe practices which COULD result in severe personal injury or death.

⚠ CAUTION

CAUTION – Hazards or unsafe practices which COULD result in minor personal injury.

Read and follow all instructions before using this appliance to prevent the potential risk of fire, electric shock, personal injury or damage to the appliance as a result of improper usage of the appliance. Use appliance only for its intended purpose as described in this guide.

To ensure proper and safe operation: Appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Do not attempt to adjust, repair, service, or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this guide. All other servicing should be referred to a qualified servicer. Have the installer show you the location of the gas shut off valve and how to shut it off in an emergency.

Always disconnect power to appliance before servicing.

⚠ WARNING

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

- **Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any appliance.**
- **IF YOU SMELL GAS:**
  - **Do not try to light any appliance.**
  - **Do not touch any electrical switch.**
  - **Do not use any phone in your building.**
  - **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
  - **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**
- **Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.**

⚠ WARNING

Gas leaks may occur in your system and result in a dangerous situation. Gas leaks may not be detected by smell alone. Gas suppliers recommend you purchase and install an UL approved gas detector. Install and use in accordance with the manufacturer's instructions.

In Case of Fire

Turn off appliance and ventilating hood to avoid spreading the flame. Extinguish flame then turn on hood to remove smoke and odor.

- **Cooktop:** Smother fire or flame in a pan with a lid or cookie sheet.

  NEVER pick up or move a flaming pan.
- **Ovens:** Smother fire or flame by closing the oven doors.

Do not use water on grease fires. Use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher to smother fire or flame.

Important Safety Instructions

General Instructions

⚠ WARNING

- **ALL RANGES CAN TIP AND CAUSE INJURIES TO PERSONS**
- **INSTALL ANTI-TIP DEVICE PACKED WITH RANGE**
- **FOLLOW ALL INSTALLATION INSTRUCTIONS**

WARNING: To reduce risk of tipping of the appliance from abnormal usage or by excessive loading of the oven doors, the appliance must be secured by a properly installed anti-tip device.

To check if device is properly installed, look underneath range with a flashlight to make sure one of the rear leveling legs is properly engaged in the bracket slot. The anti-tip device secures the rear leveling leg to the floor when properly engaged. You should check this **anytime** the range has been moved.

To Prevent Fire or Smoke Damage

Be sure all packing materials are removed from the appliance before operating it.

Keep area around appliance clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and materials.

If appliance is installed near a window, proper precautions should be taken to prevent curtains from blowing over burners.

NEVER leave any items on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items and may increase pressure in closed containers which may cause them to burst.

Many aerosol-type spray cans are EXPLOSIVE when exposed to heat and may be highly flammable. Avoid their use or storage near an appliance.

Many plastics are vulnerable to heat. Keep plastics away from parts of the appliance that may become warm or hot. Do not leave plastic items on the cooktop as they may melt or soften if left too close to the vent or a lighted surface burner.

To eliminate the hazard of reaching over hot surface burners, cabinet storage should not be provided directly above a unit. If storage is provided, it should be limited to items which are used infrequently and which are safely stored in an area subjected to heat from an appliance. Temperatures may be unsafe for some items, such as volatile liquids, cleaners or aerosol sprays.

About Your Appliance Cooking Safety

⚠ WARNING

NEVER use appliance doors as a step stool or seat as this may result in possible tipping of the appliance and serious injuries.

NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm a room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.

NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover the entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil may also trap heat causing a fire hazard.

NEVER obstruct the flow of combustion and ventilation air by blocking the oven vent or air intakes. Doing so restricts air to the burners and may result in carbon monoxide poisoning.

The oven vent is located at the base of the backguard.

Avoid touching oven vent area while oven is on and for several minutes after oven is turned off. Some parts of the vent and surrounding area become hot enough to cause burns. After oven is turned off, do not touch the oven vent or surrounding areas until they have had sufficient time to cool.

Other potentially hot surfaces include cooktop, areas facing the cooktop, oven vent, surfaces near the vent opening, oven doors, areas around the oven doors and oven windows.

Do not touch a hot oven light bulb with a damp cloth as the bulb could break. Should the bulb break, disconnect power to the appliance before removing bulb to avoid electrical shock.

Do not use the cooktop or ovens as a storage area for food or cooking utensils.

Important Safety Instructions

Child Safety

⚠ CAUTION

NEVER store items of interest to children in cabinets above an appliance or on backguard of a range. Children climbing on the appliance door to reach items could be seriously injured.

NEVER leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot.

NEVER allow children to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.

Children must be taught that the appliance and utensils in it can be hot. Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children. Children should be taught that an appliance is not a toy. Children should not be allowed to play with controls or other parts of the unit.

Always place a pan on a surface burner before turning it on. Be sure you know which knob controls which surface burner. Make sure the correct burner is turned on and that the burner has ignited. When cooking is completed, turn burner off before removing pan to prevent exposure to burner flame.

Always adjust surface burner flame so that it does not extend beyond the bottom edge of the pan. An excessive flame is hazardous, wastes energy and may damage the appliance, pan or cabinets above the appliance.

NEVER leave a surface cooking operation unattended especially when using a high heat setting or when deep fat frying. Boilovers cause smoking and greasy spillovers may ignite. Clean up greasy spills as soon as possible. Do not use high heat for extended cooking operations.

NEVER heat an unopened container on the surface burner or in the ovens. Pressure build-up may cause container to burst resulting in serious personal injury or damage to the appliance.

Use dry, sturdy potholders. Damp potholders may cause burns from steam. Dish towels or other items should never be used as potholders because they can trail across hot surface burners and ignite or get caught on appliance parts.

Always let quantities of hot fat used for deep fat frying cool before attempting to move or handle.

Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the appliance, hood or vent fan. Clean hood frequently to prevent grease from accumulating on hood or filter. When flaming foods under the hood turn the fan on.

NEVER wear garments made of flammable material or loose fitting or long-sleeved apparel while cooking. Clothing may ignite or catch utensil handles.

Heating Elements

NEVER touch surface or oven heating elements, areas near elements or interior surfaces of ovens.

Heating elements may be hot even though they are dark in color. Areas near surface elements and interior surfaces of the ovens may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact heating elements, areas near elements or interior surfaces of ovens until they have had sufficient time to cool.

Other potentially hot surfaces include: Cooktop, areas facing the cooktop, oven vent and surfaces near the vent opening, oven doors, areas around the doors and oven windows.

Ovens

Always place oven racks in the desired positions while ovens are cool. Slide oven racks out to add or remove food, using dry, sturdy potholders. Always avoid reaching into the ovens to add or remove food. If a rack must be moved while hot, use a dry potholder. Always turn the ovens off at the end of cooking.

Use care when opening the oven doors. Let hot air or steam escape before moving or replacing food.

PREPARED FOOD WARNING: Follow food manufacturer's instructions. If a plastic frozen food container and/or its cover distorts, warps, or is otherwise damaged during cooking, immediately discard the food and its container. The food could be contaminated.

NEVER use aluminum foil to cover oven racks or oven bottom. This could result in risk of electric shock, fire, or damage to the appliance. Use foil only as directed in this guide.

Ventilating Hoods

Clean range hood and filters frequently to prevent grease or other flammable materials from accumulating on hood or filter and to avoid grease fires.

Turn the fan on when flambéing foods (such as Cherries Jubilee) under the hood.

Important Safety Instructions

Utensil Safety

Use pans with flat bottoms and handles that are easily grasped and stay cool. Avoid using unstable, warped, easily tipped or loose-handled pans. Also avoid using pans, especially small pans, with heavy handles as they could be unstable and easily tip. Pans that are heavy to move when filled with food may also be hazardous.

Be sure utensil is large enough to properly contain food and avoid boilovers. Pan size is particularly important in deep fat frying. Be sure pan will accommodate the volume of food that is to be added as well as the bubble action of fat.

To minimize burns, ignition of flammable materials and spillage due to unintentional contact with the utensil, do not extend handles over adjacent surface burners. Always turn pan handles toward the side or back of the appliance, not out into the room where they are easily hit or reached by small children.

Never let a pan boil dry as this could damage the utensil and the appliance.

Follow the manufacturer's directions when using oven cooking bags.

Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic or glazed utensils are suitable for cooktop or oven usage without breaking due to the sudden change in temperature. Follow manufacturer's instructions when using glass.

This appliance has been tested for safe performance using conventional cookware. Do not use any devices or accessories that are not specifically recommended in this guide. Do not use eyelid covers for the surface units, stovetop grills, or add-on oven convection systems. The use of devices or accessories that are not expressly recommended in this manual can create serious safety hazards, result in performance problems, and reduce the life of the components of the appliance.

Cleaning Safety

Turn off all controls and wait for appliance parts to cool before touching or cleaning them. Do not touch the burner grates or surrounding areas until they have had sufficient time to cool.

Clean appliance with caution. Use care to avoid steam burns if a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Self-Cleaning Ovens

⚠ CAUTION

Do not leave food or cooking utensils, etc. in the ovens during the self-clean cycle.

Clean only parts listed in this guide. Do not clean door gaskets. The door gaskets are essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gaskets. Do not use oven cleaners or oven liner protective coating of any kind in or around any part of the self-clean ovens.

Before self-cleaning one of the ovens, remove broiler pan, oven racks and other utensils and wipe up excessive spillovers to prevent excessive smoke, flare-ups or flaming.

It is normal for the cooktop of the range to become hot during a self-clean cycle. Therefore, touching the cooktop during a clean cycle should be avoided.

Important Safety Notice and Warning

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 (Proposition 65) requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer or reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposures to such substances.

Users of this appliance are hereby warned that the burning of gas can result in low-level exposure to some of the listed substances, including benzene, formaldehyde and soot, due primarily to the incomplete combustion of natural gas or liquid petroleum (LP) fuels. Properly adjusted burners will minimize incomplete combustion. Exposure to these substances can also be minimized by properly venting the burners to the outdoors.

Users of this appliance are hereby warned that when the oven is engaged in the self-clean cycle, there may be some low-level exposure to some of the listed substances, including carbon monoxide. Exposure to these substances can be minimized by properly venting the oven to the outdoors by opening the windows and/or door in the room where the appliance is located during the self-clean cycle.

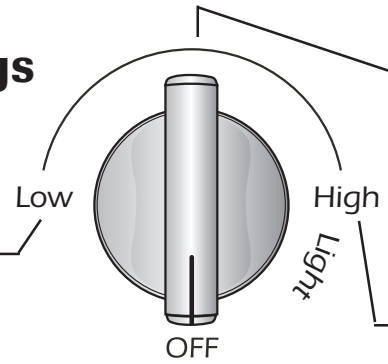
IMPORTANT NOTICE REGARDING PET BIRDS: Never keep pet birds in the kitchen or in rooms where the fumes from the kitchen could reach. Birds have a very sensitive respiratory system. Fumes released during an oven self-cleaning cycle may be harmful or fatal to birds. Fumes released due to overheated cooking oil, fat, margarine and overheated non-stick cookware may be equally harmful.

Save These Instructions for Future Reference

Surface Cooking

Suggested Heat Settings

Low: Use to simmer foods, keep foods warm and melt chocolate or butter. Some cooking may take place on the **Low** setting if the pan is covered. Be sure flame is stable.



An intermediate flame size is used to continue cooking. Food will not cook any faster when a higher flame setting is used than needed to maintain a gentle boil. Water boils at the same temperature whether boiling gently or vigorously.

High: Use to bring liquid to a boil, or reach pressure in a pressure cooker. Always reduce setting to a lower heat when liquids begin to boil or foods begin to cook.

Surface Controls

⚠ CAUTION

- If flame should go out during a cooking operation, turn the burner off. If a strong gas odor is detected, open a window and wait five minutes before relighting the burner.
- Be sure all surface controls are set in the **OFF** position prior to supplying gas to the range.
- **NEVER** touch cooktop until it has cooled. Expect some parts of the cooktop, especially around the burners, to become warm or hot during cooking. Use potholders to protect hands.

Setting the controls:

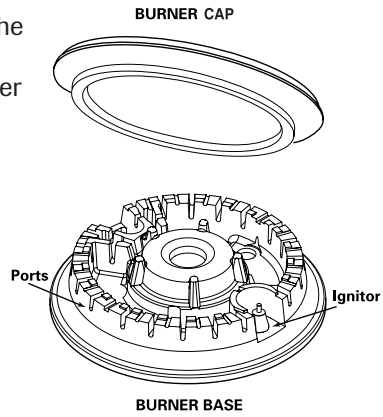
The size and type of cookware will affect the heat setting.

1. Place a pan on the burner grate.
   - The burner flame may lift off or appear separated from the port if a pan is not placed on the grate.
2. Push in and turn the knob counterclockwise to the **Light** setting.
   - A clicking (spark) sound will be heard and the burner will light. (All five ignitors will spark when any surface burner knob is turned to the **Light** position.)
3. After the burner lights, turn knob to desired flame size.
   - The ignitor will continue to spark until the knob is turned past the **Light** position.
4. After cooking, turn knob to **OFF**. Remove pan.

Pilotless Ignition

Pilotless ignition eliminates the need for a constant standing pilot light. Each surface burner has a spark ignitor. Use care when cleaning around the surface burner.

If the surface burner does not light, check if ignitor is broken, soiled or wet.



Surface Control Knobs

Use to turn on the surface burners. An infinite choice of heat settings is available from **Low** to **High**. The knobs can be set on or between any of the settings.

Graphics next to the knob identify which burner the knob controls. For example, the graphic at left shows the right front burner location.

Operating During a Power Failure

⚠ CAUTION

When lighting the surface burners, be sure all of the controls are in the **OFF** position. Strike the match first and hold it in position before turning the knob to **Light**.

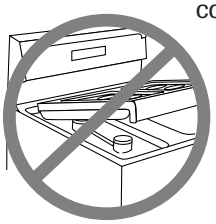
1. Hold a lighted match to the desired surface burner head.
2. Push in and turn the control knob slowly to **Light**.
3. When the burner lights, adjust the flame to the desired level.

SURFACE COOKING

Cooktop

To prevent the cooktop from discoloring or staining:

- Clean cooktop after each use.
- Wipe acidic or sugary spills as soon as the cooktop has cooled as these spills may discolor the porcelain.



Unlike a range with standard gas burners, this cooktop does not lift-up nor is it removable. ***Do not attempt to lift the cooktop for any reason.***

Sealed Burners

The sealed burner bases of your range are secured to the cooktop and are not designed to be removed. Since the burners are sealed into the cooktop, boilovers or spills will not seep underneath the cooktop.

However, the burner base should be cleaned after each use. The head portion of the burner has a cap that is easily removed for cleaning. (See page 21 for cleaning directions.)

Burner caps must be correctly placed on the burner base for proper operation of the burner.

High Performance Burner

There is one 16,000 BTU* high speed burner on your range, located in the left front position. There is a 12,000 BTU* burner located in the right front position. These burners offer higher speed cooking that can be used to quickly bring water to a boil and for large-quantity cooking.

Simmer Burner

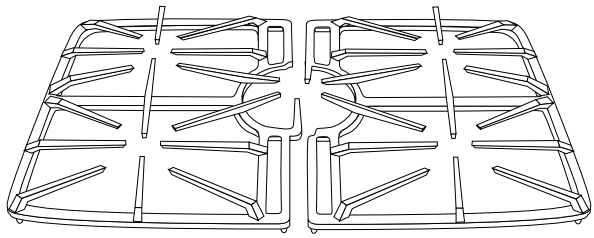
Simmer burners are located in the center and right rear positions. The simmer burners offer a lower BTU flame for delicate sauces or melting chocolate.

** BTU ratings will vary when using LP gas.*

Burner Grates

The grates must be properly positioned before cooking. Lower the grates onto the range so that the bars match up and the rubber feet located at the four corners of the grates sit in the indentations on the cooktop.

Improper installation or removal of the grates may result in chipping or scratching of the cooktop. It may also cause pans to be unsteady on the grates.



Do not operate the burners without a pan on the grate. The grate's porcelain finish may chip without a pan to absorb the heat from the burner flame.

Use care when stirring food in a pot/pan sitting on the burner grate. The grates have a smooth finish for ease of cleaning. The pot/pan will slide if the handle is not held. This may result in spilling of hot food items and may be a burn hazard.

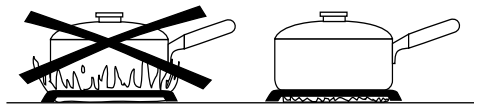
Although the burner grates are durable, they will gradually lose their shine and/or discolor, due to the high temperatures of the gas flame.

Notes:

- A properly adjusted burner with clean ports will light within a few seconds. If using natural gas, the flame will be blue with a deeper blue inner cone.

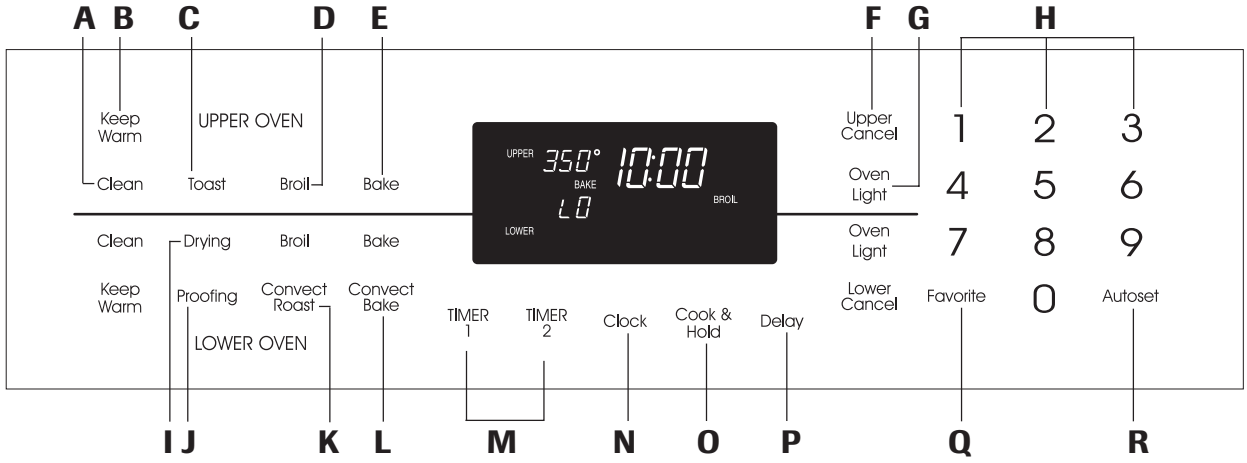
  If the burner flame is yellow or is noisy, the air/gas mixture may be incorrect. Contact a service technician to adjust. (Adjustments are not covered by the warranty.)

  With LP gas, slight yellow tips on the flames are acceptable. This is normal and adjustment is not necessary.
- With some types of gas, you may hear a "popping" sound when the surface burner is turned off. This is a normal operating sound of the burner.
- If the control knob is turned very quickly from **High** to **Low**, the flame may go out, particularly if the burner is cold. If this occurs, turn the knob to the **OFF** position, wait several seconds and relight the burner.
- The flame should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the pan.



Oven Cooking

Control Panel



The control panel is designed for ease in programming. The display window on the control shows time of day, timer and oven functions. Control panel shown includes Convect and other model specific features. (Styling may vary depending on model.)

A	Clean	Use to set self-clean cycle.
B	Keep Warm	Use to keep cooked food warm in oven.
C	Toast	Use for toasting bread and products toasted in toaster or toaster oven.
D	Broil	Use for broiling and top browning.
E	Bake	Use for baking and roasting.
F	Cancel	Cancels all operations except Timer and Clock.
G	Oven Light	Use to turn the upper or lower oven light on or off.
H	Number Pads	Use to set time and temperature.
I	Drying	For drying fruits, vegetables and herbs.
J	Proofing	For proofing or allowing yeast bread products to rise prior to baking.
K	Convect Roast	Use for convection roasting.
L	Convect Bake	Use for convection baking.
M	Timer 1 or 2	Sets the timer.
N	Clock	Sets the clock.
O	Cook & Hold	Bakes for a preset time, then keeps food warm for 1 hour.
P	Delay	Programs the oven to start baking or cleaning at a later time.
Q	Favorite	Use to set and save a specific Cook & Hold procedure.
R	Autoset	Use to quickly set temperatures.

Using the Touchpads

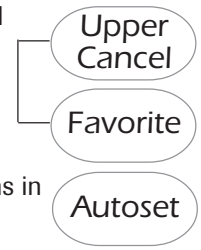
- Press the desired pad.
- Press the number pads to enter time or temperature.
- Or, press the Autoset pad to enter temperature.
- A beep will sound when any pad is touched.
- A double beep will sound if a programming error occurs.

Note: Four seconds after entering the time or temperature it will automatically be entered. If more than 30 seconds elapse between touching a function pad and the number pads, the function will be canceled and the display will return to the previous display.

Clock

The clock can be set to display time in a 12-hour or 24-hour format. The clock is set at the factory for the 12-hour format.

To change the clock to 24-hour format:



1. Press and hold the Upper Cancel pad and Favorite pad for three seconds.
   - 12 Hr flashes in the display.
2. Press the Autoset pad to select 24 Hr; press again to select 12 Hr.
3. Set the time of day following the directions in the To Set the Clock section.

To set the Clock:

1. Press the Clock pad.
   - The time of day flashes in the display.
   - Colon flashes in the display.
2. Press the appropriate number pads to set the time of day.
3. Press the Clock pad again or wait four seconds.
   - The colon will remain on.

When electrical power is supplied or after a power interruption, the last clock time before power was interrupted will flash.

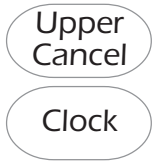
To recall the time of day when another time function is showing, press the Clock pad.

OVEN COOKING

To cancel the Clock display:

If you do not want the time of day to display:

Press and hold the Upper Cancel and Clock pads for three seconds. The time of day will disappear from the display.



When the clock display is canceled, press the Clock pad to briefly display the time of day.

To restore the Clock display:

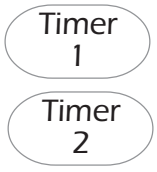
Press and hold the Upper Cancel and Clock pads for three seconds. The time of day will reappear in the display.

Timer

Each timer can be set from one minute (00:01) up to 99 hours and 59 minutes (99:59).

The timers can be used independently of any other oven activity. They can also be set while another oven function is operating.

The Timers do not control the oven.



To set the Timer 1 or 2:

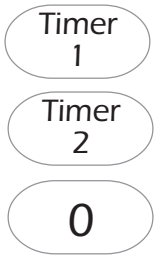
1. Press the Timer 1 or 2 pad.
   - 00:00 and TIMER 1 or 2 flash in the display.
2. Press the appropriate number pads until the correct time appears in the display.
   - TIMER 1 or TIMER 2 will be displayed. If both timers are active, TIMER 1 and TIMER 2 will be displayed.
   - The colon and TIMER 1 and/or 2 will continue to flash.
3. Press Timer pad again or wait four seconds.
   - The colon stops flashing and the time begins counting down.
   - The last minute of the timer countdown will be displayed in seconds.
4. At the end of the set time, one long beep will sound and "End" will be displayed.
5. Press the Timer pad to clear the display.

To cancel the Timer:

1. Press and hold the corresponding Timer pad for three seconds.

   OR

2. Press the Timer pad and press '0' using the number pads.



Locking the Control and Oven Doors

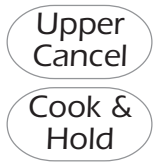
The touchpad and oven doors can be locked for safety, cleaning, or to prevent unwanted use. The touchpads will not function when locked.

If the oven is currently in use, the touchpads and doors cannot be locked.

The current time of day will remain in the display when the touchpads and doors are locked.

To lock both doors:

1. Press and release Cancel pad.
2. Press and hold the Upper Cancel and Cook & Hold pads for three seconds.
   - OFF appears in the display
   - LOCK flashes while the doors are locking. Both oven doors lock. LOCK remains in the display.



To unlock both doors:

Press and hold the Upper Cancel and Cook & Hold pads for three seconds. OFF disappears from the display and LOCK flashes while the doors are unlocking.

Note: The touchpads and oven doors cannot be locked if the oven temperature is 400° F or above.

Fault Codes

BAKE or LOCK may flash rapidly in the display to alert you if there is an error or a problem. If BAKE or LOCK flash in the display, press the Cancel pad. If BAKE or LOCK continue to flash, disconnect power to the appliance. Wait a few minutes, and then reconnect power. If the flashing still continues, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer.

Adjusting Sound Level

The factory default setting for sound is medium (MEd), but it can be changed to low (Lo) or high (HI). To change the setting:

1. Press and hold Delay and Upper Cancel pads for three seconds. A beep will sound. "bEEP" and the current sound level ("LO", "MEd" or "HI") will appear in the display.
2. Press the Autoset pad to increase or decrease the sound level.
3. Wait four seconds and the new setting will be accepted.
4. If the Autoset pad is not pressed within 30 seconds, the control will return to the existing setting.

Changing Temp °F/°C

The factory default setting for temperature is Fahrenheit. To change the setting:

1. Press and hold the upper oven Bake and Upper Cancel pads for 3 seconds. A beep will sound and the current setting °F or °C will appear in the display.
2. Press the Autoset pad to change the setting between °F and °C.

Oven Cooking

3. Wait 4 seconds and the new setting will be accepted.
4. If the Autoset pad is not pressed within 30 seconds, the control will return to the existing setting.

Return To Factory Default Settings

The control can be reset to the factory default settings. To return to the default settings:

1. Press and hold upper oven Keep Warm and Upper Cancel pads for 3 seconds. A single beep will sound and 12:00 will appear in the display.
2. Reset the clock to the current time of day.

Setting Oven Functions

Auto Set Pad

Use with function pads to automatically set:

- 350° F bake temperature
- HI or LO broil
- three hours of cleaning time
- four minutes of toasting time
- 170° F keep warm temperature
- 140° drying temperature
- Standard proofing

Baking

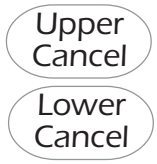
To set Bake:

1. Press the Bake pad for desired oven.
   - BAKE and 000 will flash in the display.

2. Select the oven temperature. Press the Autoset pad for 350° F or the appropriate number pads.
   - Each additional press of the Autoset pad will increase the temperature by 25°.
   - The oven temperature can be set from 170° to 550°.

3. Press Bake pad again or wait four seconds.
   - BAKE will stop flashing and light in the display.
   - PREHEAT will light in the display and the oven turns on.
   - 100° or the actual oven temperature if over 100° F will display. It will rise in 5° increments until the preset temperature is reached.

4. Allow 4-10 minutes for the upper oven to preheat and 7-12 minutes for the lower oven to preheat.
   - When the set oven temperature is reached, one long beep will sound.
   - The set temperature will display.
   - PREHEAT will turn off.
   - To recall set temperature during preheat, press Bake pad.
5. Place food in the oven.
6. Check cooking progress at the minimum cooking time. Cook longer if needed.
7. When cooking is finished, press appropriate Cancel pad.
8. Remove food from the oven.



Baking Differences Between Your Old and New Oven

It is normal to notice some baking time differences between a new oven and an old one. See "Adjusting the Oven Temperature" on page 17.

Baking Notes:

- If the lower oven is NOT in use, the upper oven will preheat more quickly.
- **Allow at least 1/2-inch between the baking pan or casserole and the top element in the upper oven.** Loaf, angel food or bundt pans are not recommended in the upper oven.
- Do not use temperatures below 140° F to keep food warm or below 200° F for cooking. For food safety reasons, lower temperatures are not recommended.
- The back part of the lower oven bake element will not glow red during baking. This is normal.
- When baking frozen, self-rise pizza in the upper oven, place the pizza on a cookie sheet to avoid overbrowning.
- When preheating with a baking/pizza stone inside the upper oven, do not set oven above 400° F. To use baking/pizza stones at temperatures above 400° in the upper oven, put stone in after the preheat beep.
- To change the oven temperature during cooking, press the Bake pad, then press the Autoset or appropriate number pads until the desired temperature is displayed.
- **To change the oven temperature during preheat, press the Bake pad twice, then press the Autoset pad or appropriate number pads until the desired temperature is displayed.**
- If you forget to turn off the oven, it will automatically turn off at the end of 12 hours. If you wish to deactivate the Automatic Shut Off/Sabbath Mode feature, see page 16.

Oven Cooking

Baking with Convection

(lower oven only)

When convection baking, enter your normal baking temperature. The control will automatically reduce the set oven temperature by 25° (even though normal baking temperature is displayed).

To set Convect Bake:

Convect Bake

Autoset

1. Press the Convect Bake pad.
   - LOWER BAKE and the FAN icon will flash.
   - 000 will flash in the display.
2. Select the oven temperature. Press the Autoset pad for 350° F or the appropriate number pads.
   - Each additional press of the Autoset pad will increase the temperature by 25 degrees. The oven temperature can be set from 170° to 550°.
3. Press Convect Bake pad again or wait four seconds.
   - LOWER BAKE will stop flashing.
   - PREHEAT and LOWER will light in the display.
   - 100° or the actual oven temperature if over 100° F will display. It will rise in 5° increments until the preset temperature is reached.
   - The FAN icon will start to rotate.
4. Allow the oven to preheat for 7-12 minutes.
   - When the set oven temperature is reached, one long beep will sound and PREHEAT will turn off.
   - The set temperature will display.
   - To recall the set temperature during preheat, press the Convect Bake pad.

5. Place food in the oven.
6. Check cooking progress at the minimum cooking time. Cook longer if needed.
7. When cooking is finished, press Lower Cancel pad.
8. Remove food from the oven.

Lower Cancel

Roasting With Convection

(lower oven only)

When convection roasting, enter your normal roasting time and temperature. The control will automatically prompt you to check the food for doneness at 75% of the set time.

Convect Roast Notes:

- When convection roasting, the cooking time must be set before setting the temperature.
- If your recipe requires a preheated oven, add 15 minutes to the cooking time programmed.
- Roasting times can vary with different cuts of meat.
- It is not necessary to preheat when convect roasting large cuts of meat.

To set Convect Roast:

Convect Roast

1. Press the Convect Roast pad.
   - LOWER ROAST, the FAN icon and 00:00 will flash in the display.
   - 000 lights in the display.
2. Enter the roasting time using the number pads.
   - Time can be set from 10 minutes (00:10) to 11 hours, 59 minutes (11:59).
   - Press Convect Roast again or wait 4 seconds.
   - LOWER ROAST and the fan icon flash in the display.
   - 000 will flash in the display.

Autoset

3. Select the oven temperature. Press the Autoset pad for 325° F or the appropriate number pads. (Refer to Cooking Made Simple for roasting times.)
   - Each additional press of the Autoset pad will increase the temperature by 25°.
   - The oven temperature can be set from 170° to 550°.
4. Press Convect Roast pad again or wait four seconds.
   - ROAST will stop flashing and light in the display.
   - 100° or the actual oven temperature will display. It will rise in 5° increments until the preset temperature is reached.
   - The FAN icon will start to rotate.

5. Place food in the oven.
   - Time will begin counting down once the oven starts heating up.
   - To recall the set temperature during preheat, press the Convect Roast pad.

cont.

Oven Cooking

6. When 75% of the set cooking time has elapsed, the oven will signal you to check the cooking progress. Check the cooking progress at this time. Cook longer if needed.
   - The oven light will remain on until the Oven Light pad is pressed.
   - Press any pad to recall the cook time remaining.
7. When cooking is finished, press Lower Cancel pad.
8. Remove food from the oven.

Lower Cancel

Cook & Hold

When using the **Cook & Hold** feature, the oven begins to heat immediately after the control has been set. Then, the oven cooks for a specified length of time. When that time has elapsed, the oven will keep the food warm for up to one hour then automatically turn off.

To set Cook & Hold:

Cook & Hold

1. Press the Cook & Hold pad **once** for upper oven or **twice** for lower oven.
   - HOLD will flash to indicate that you are in Cook & Hold programming.
   - 00:00 and either UPPER or LOWER will flash in the display.
2. Select the amount of time you want to cook by using the number pads.
   - HOLD continues to flash.
   - The time will light in the display.
   - Time can be set from 00:10 to 11:59.

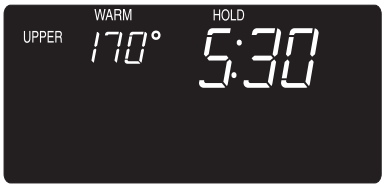
Bake

Autoset

3. Press Bake, Convect Bake or Convect Roast (lower oven only) and select the oven temperature. Press the Autoset pad for 350° F or the appropriate number pads.
   - The desired function, 000 and either UPPER or LOWER will flash.
   - The oven temperature can be set from 170° F to 550° F.
4. Press the desired function pad again OR wait four seconds.
   - The desired function will remain lit.
   - The cooking time will show in the display.
   - PREHEAT will show in the display.
   - The actual oven temperature will be displayed during preheat.
   - The set temperature will display when the oven is preheated.

When the cooking time has elapsed:

- Four beeps will sound.
- WARM and HOLD will light.
- 170 appears in the display.



After one hour in WARM HOLD:

- The oven turns off automatically.
- Press Cancel pad and remove food from the oven.

To cancel Cook & Hold at any time:

Upper Cancel

Lower Cancel

Press the appropriate Cancel pad. Remove food from oven.

Delay Cook & Hold

⚠ CAUTION

Do not use delayed baking for highly perishable foods such as dairy products, pork, poultry, or seafood.

When using **Delay**, the oven begins to cook later in the day. Set the amount of time that you want to delay before the oven turns on and how long you want to cook. The oven begins to heat at the selected time and cooks for the specified length of time, then keeps food warm for one hour.

Delay time can be set from 10 minutes (00:10) to 11 hours, 59 minutes (11:59).

To set a Delayed Cook & Hold cycle:

Delay

1. Press the Delay pad **once** to program the upper oven or **twice** to program the lower oven.
   - DELAY flashes in the display.
   - 00:00 and either UPPER or LOWER flashes in the display.
2. Using the appropriate number pads, enter the amount of time you want to delay the start of the Cook & Hold cycle.
3. Press the Cook & Hold pad.

Cook & Hold

   - HOLD flashes.
   - DELAY flashes in the display.
   - 00:00 and either UPPER or LOWER flash.
4. Enter the amount of time you want to cook using the number pads.
5. Press Bake (upper or lower oven), Convect Bake or Convect Roast (lower oven only).
6. Set the oven temperature desired by pressing the Autoset pad or the appropriate number pads.

Autoset

   - 350° will light when Autoset is pressed.
   - After four seconds, the entered delay time will appear in the display.
   - BAKE and DELAY remain lit to remind you that a delayed Cook & Hold operation has been programmed.

Notes:

- Do not use Delayed Cook & Hold for items that require a preheated oven, such as cakes, cookies, and breads.
- Do not use Delayed Cook & Hold if oven is already hot.

Oven Cooking

Broiling

To set Broil:

1. Press the Broil pad for desired oven.
   - BROIL, UPPER or LOWER and SET will flash in the display.

Broil

2. Press the Autoset pad **once** to set HI broil or **twice** to set LO broil.
   - HI or LO will be displayed.

   Select HI broil for normal broiling. Select LO broil for low-temperature broiling of longer cooking foods such as poultry.

Autoset

3. After four seconds, the oven will start.
   - BROIL and HI or LO will remain lit.

4. For optimum browning, preheat broil element for 3-4 minutes before adding food.
5. Place food in the oven. Leave oven door open about four inches (the first stop).
6. Turn meat once while cooking.
7. When food is cooked, press the appropriate Cancel pad. Remove food and broiler pan from the oven.

Upper Cancel

Broil Notes:

- For best results when broiling, use a two-piece broiler pan.
- **HI** broil is used for most broiling. Use **LO** broil when broiling longer cooking foods to allow them to cook to well done stage without excessive browning.
- Broil times may be longer when the lower broiling temperature is selected.
- Never cover broiler pan insert with aluminum foil. This prevents fat from draining to the pan below.
- Expect broil times to increase and browning to be slightly lighter if appliance is installed on a 208-volt circuit.
- If more than 30 seconds elapse between pressing the Broil pad and the Autoset pad, the oven will not be set and the display will return to the previous display.
- HI is used for most broiling. Use LO broil when broiling longer cooking foods. The lower temperature allows food to cook to the well done stage without excessive browning.
- Most foods should be turned halfway through broiling time.

Broiling Chart – Broil times are based on a 4 minute preheat.

FOODS	UPPER OVEN RACK POSITION	LOWER OVEN RACK POSITION	SETTING	UPPER OVEN COOK TIME (MINUTES)**	LOWER OVEN COOK TIME (MINUTES)**
Beef					
Steak, 1" thick,	on rack	4	HI	8 - 11 (medium)	15 - 19 (medium)
4 oz. Hamburgers, 3/4" thick (up to 12)	on rack	4	HI	15 - 20 (well)	15 - 19 (well)
4 oz. Hamburgers, 3/4" thick (up to 6)	on rack	4	HI	12 - 16 (well)	15 - 19 (well)
Chicken					
Bone-in, skin-on breast Pieces	on rack	3 or 4	LO	25 - 36 (well)	28 - 39 (well)
Fish*					
Filets	on rack	4	LO	8 - 12 (flaky)	8 - 13 (flaky)
Steaks, 1" thick	on rack	4	LO	10 - 14 (flaky)	10 - 16 (flaky)
Pork					
Chops, 1" thick	on rack	4	HI	18 - 24 (well)	22 - 27 (well)

* When broiling fish, spray broil pan insert with cooking oil. Do not turn fish filets.
** Broiling times are approximate and may vary depending on the thickness of the food.

Oven Cooking

Keep Warm

For safely keeping hot foods warm or for warming breads and plates.

To set Keep Warm:

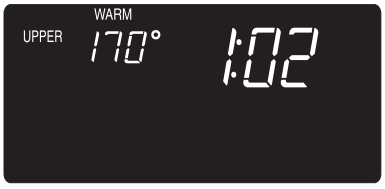
Keep Warm

Autoset

1. Press the appropriate Keep Warm pad.
   - WARM flashes.
   - 000 and either UPPER or LOWER flashes in the display.
2. Select the Keep Warm temperature. Press the Autoset pad or the appropriate number pads.
   - 170° will light when the Autoset pad is pressed.
   - Each press of the Autoset pad will increase the temperature by 5°.

   The Keep Warm temperature can be set from 145° to 190°.

   WARM and the temperature will be displayed while the function is active.



To cancel Keep Warm:

Upper Cancel

Lower Cancel

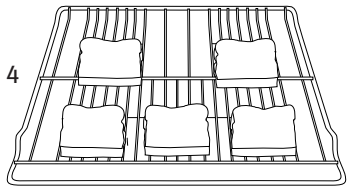
1. Press the appropriate Cancel pad.
2. Remove food from the oven.

Keep Warm Notes:

- For optimal food quality, oven cooked foods should be kept warm for no longer than 1 to 2 hours.
- To keep foods from drying, cover loosely with foil or a lid.
- **To warm dinner rolls:**
  - cover rolls loosely with foil and place in oven.
  - press Keep Warm and Autoset pads.
  - warm for 12-15 minutes.
- **To warm plates:**
  - place 2 stacks of up to four plates each in the oven.
  - press Keep Warm and Autoset pads.
  - warm for 5 minutes, turn off the oven and leave plates in the oven for 15 minutes more.
  - use only oven-safe plates, check with the manufacturer.
  - do not set warm dishes on a cold surface as rapid temperature changes could cause crazing or breakage.

Toasting (upper oven only)

For toasting bread and products that are toasted in a toaster or toaster oven.



1. Press the Toast pad.
2. Press the Autoset pad to set 4 minutes of toasting time. Each additional press will increase the toasting time by 1 minute. TOAST and UPPER will be displayed and the toasting time will begin to count down.

   Or, press the appropriate number pads to set the toasting time in minutes and seconds between 10 seconds and 6 minutes.

   Example: To set toasting time for two minutes, press 2, 0, 0.

   Browning time may vary, watch toasting carefully to avoid over-browning. Close oven door during toasting.
3. At the end of the set toasting time, the oven will beep four times.

Toasting Notes:

- **Lower oven may not be operated while upper oven is toasting. If the lower oven is operating when the Toast pad is pressed, a beep will sound.**
- Toasting is based on time not temperature.
- For more even browning results, preheat the oven 3-4 minutes.
- Toasting times will be shorter when the oven is hot or when repeated toasting functions are done.
- For optimal results when toasting 4-5 pieces of bread or other similar items, follow illustration above.

Toasting Chart

FOOD	TOAST TIME*/COLD START
Sliced White Bread	3 1/2 - 4 1/2 min.
Waffles (frozen)	4 - 4 1/2 min.
Toaster Pastry (unfrozen)	3 1/2 - 4 min.
Toaster Pastry (frozen)	4 1/2 - 4 3/4 min
Tortillas (flour)	2 1/2 - 3 min.
Toaster Breaks** or Hot Pockets**	4 - 5 min.
Bagels	4 1/2 - 5 min.
English Muffins	3 1/2 - 4 min.
Cheese Sandwich	3 1/2 - 4 1/2 min

* Toasting times are approximate and should be used as a guide only.

** Brand names are registered trademarks of the respective manufacturers.

Oven Cooking

Proofing (lower oven only)

For proofing or allowing yeast bread products to rise prior to baking. There are two proofing methods available: STANDARD and QUICK.

Standard Proofing temperature is slightly higher than room temperature, protecting dough from temperature changes and drafts that can affect proofing results.

Quick Proofing provides faster results than countertop or standard proofing, without harming the yeast.

1. Press the Proofing pad.
   - SET flashes in the display.

Proofing

2. Press the Autoset pad for Standard Proof (Std appears), press again for Quick Proof (rPd appears).
3. When proofing is complete, press the Lower Cancel pad.

Lower Cancel

Proofing Notes:

- For any dough that requires one rise, either Standard or Quick Proofing can be used.
- For dough requiring two rises, Standard Proofing must be used for the first rising period. Either Standard or Quick Proofing can be used for the second rise.

Drying (lower oven only)

For best results, use a drying rack. A drying rack allows air to circulate evenly around the food.

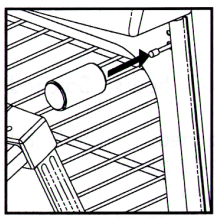
The convection fan will operate during the drying procedure.

To set Drying:

1. Place food in the oven.
2. Press the Drying pad.
   - DRY and 000 flash in the display.

Drying

3. Press the Autoset pad for 140° F or press the appropriate number pads for the desired drying temperature.
   - Pressing the Autoset pad will increase the temperature in 10° increments.
   - The temperature may be set between 100° - 200° F.
4. After four seconds, LOWER, DRY and the set temperature will appear in the display.
5. The oven door needs to be opened slightly to allow moisture to escape from the oven during the drying process.
   - Open the oven door slightly.
   - Place the magnetic door spacer (Part No. 8010P146-60) over the plunger switch at the upper right side of the oven frame. The spacer provides a gap between the oven frame and the oven door to allow moisture to escape.



   - Gently close the door until the spacer magnet makes contact with the oven door. The magnet will hold the spacer in the proper position during the drying process and allows the door to be opened at any time during drying without losing proper positioning.

Note: If the spacer is not placed correctly, the convection fan will not operate.

6. When drying is complete, turn the oven off by pressing the Lower Cancel pad. Using a potholder, remove the magnetic spacer.

Lower Cancel

Note: Please keep the magnetic spacer in a safe and convenient place for easy access. To replace, call 1-800-JENNAIR to order Part No. 8010P146-60.

Follow the Drying Guide on page 15 for drying times. Check foods at minimum times given. Cool foods to room temperature before testing for doneness.

Drying Notes:

- To purchase a drying rack, contact your Jenn-Air dealer for the "DRYINGRACK" Accessory Kit or call 1-800-JENNAIR.
- Most fruits and vegetables dry well and retain their color when dried at 140° F. Meat and jerky should be dried at 145° - 150° F. For optimal flavor, dry herbs at 100° F, however, at this lower temperature expect extended drying times of up to 8 hours.
- The length of drying times vary due to the following: Water and sugar content of food, size of food pieces, amount of food being dried, humidity in the air.
- Check foods at the minimum drying time. Dry longer if necessary.
- Fruits that turn brown when exposed to air should be treated with an antioxidant. Try one of the following methods:
  1. Dip fruit in a mixture of two parts bottled lemon juice to one part cool water.
  2. Soak fruit in a solution of 1 tsp. ascorbic acid or commercial antioxidant to 1 quart of cold water.
- Foods may drip during the drying process. After drying high acid or sugary foods, clean the oven bottom with soap and water. The porcelain oven finish may discolor if acidic or sugary food soils are not wiped up prior to high heat or a self-cleaning cycle.
- More than one rack of food may be dried at the same time. However, additional drying time is needed.
- Refer to other resources at your local library or call your local County Extension service for additional information.

OVEN COOKING

Drying Guide (lower oven only)

FRUITS	VARIETIES BEST FOR DRYING	PREPARATION	APPROX. DRY TIME at 140°F **	TEST FOR DONENESS AT MIN. DRY TIME
Apples*	Firm varieties: Graven Stein, Granny Smith, Jonathan, Winesap, Rome Beauty, Newton.	Wash, peel if desired, core and slice into 1/8" slices.	4-8 hours	Pliable to crisp. Dried apples store best when they are slightly crisp.
Apricots*	Blenheim/Royal most common. Tilton also good.	Wash, halve, and remove pits.	18-24 hours	Soft, pliable.
Bananas*	Firm varieties	Peel and cut into 1/4" slices.	17-24 hours.	Pliable to crisp.
Cherries	Lambert, Royal Ann, Napoleon, Van or Bing.	Wash and remove stems. Halve and remove pits.	18-24 hours.	Pliable and leathery.
Nectarines and Peaches*	Freestone varieties.	Halve and remove pits. Peeling is optional but results in better-looking dried fruit.	24-36 hours	Pliable and leathery.
Pears*	Bartlett	Peel, halve and core.	24-36 hours	Soft and pliable.
Pineapple	Fresh or canned.	Wash, peel and remove thorny eyes. Slice length wise and remove the small core. Cut crosswise into 1/2" slices.	Canned: 14-18 hours Fresh: 12-16 hours	Soft and pliable.
Orange and Lemon Peel	Select rough-skinned fruit. Do not dry the peel of fruit marked "color added".	Wash well. Thinly peel the outer 1/16 to 1/8" of the peel. Do not use the white bitter pith under the peel.	1-2 hours	Tough to brittle.
VEGETABLES				
Tomatoes	Plum, Roma	Halve, remove seeds. Place tomatoes skin side up on rack. Prick skins.	12-18 hours	Tough to crisp.
Carrots	Danvers Half Long, Imperator, Red Cored Chantenay	Do not use carrots with woody fiber or pithy core. Wash, trim tops and peel if desired. Slice crosswise or diagonally into 1/4" slices. Steam blanch for 3 min.	4-8 hours	Tough to brittle.
Hot Peppers	Ancho, Anaheim	Wash, halve and seed. Prick skin several times.	4-6 hours	Pods should appear shriveled dark red and crisp.
HERBS				
Parsley, Mint, Cilantro, Sage, Oregano		Rinse in cold water. Pat dry with a paper towel. Leave stems on until leaves are dry, then discard.	1-3 hours	Brittle and crumbly.
Basil		Cut leaves 3 to 4" from top of plant just as buds appear. Rinse leaves in cold water.	2-5 hours	Brittle and crumbly.

*Fruits requiring an antioxidant to prevent discoloration and loss of nutrients. Refer to the notes on page 14 for specific methods.
** 12 Hour Off will not occur during drying functions.

Oven Cooking

Automatic Shut-Off/Sabbath Mode

The ovens will automatically turn off after 12 hours if you accidentally leave them on.

To cancel the 12-hour shut-off and run the ovens continuously for 72 hours:

1. Press and hold the Clock pad for three seconds.

Clock

   - "SAb" will be displayed and flash for five seconds.
   - "SAb" will then be displayed continuously until turned off or until the 72-hour time limit is reached.
   - BAKE will also be displayed if a bake cycle is in use while the oven is in Sabbath Mode.
   - All pads are inactive except Cancel and Clock. All other functions EXCEPT BAKE (Timer, Keep Warm, Clean, etc.) are locked out during the Sabbath Mode.

To cancel the Sabbath Mode:

1. Press the Clock pad for three seconds.
   - "SAb" will flash for five seconds.
   - The time of day will return to the display.

   OR

2. After 72 hours, the Sabbath Mode will end.

Clock

   - "SAb" will flash for five seconds.
   - The time of day will return to the display.

Favorite

The Favorite pad allows you to save the time and temperature from a Cook & Hold Bake, Cook & Hold Convect Bake or Cook & Hold Convect Roast (lower oven only) cycle.

To set a Favorite cycle, a Cook & Hold function must be either active or just programmed.

To set a new Favorite cycle or to save a currently running Cook & Hold as a Favorite:

1. Program a Cook & Hold cycle as described in the Cook & Hold section on page 11.
2. Press and hold the Favorite pad for three seconds.
   - The newly set or currently running Cook & Hold cycle will be saved.

Favorite

   - A double then single beep will sound to indicate that the control has accepted the Favorite setting.

To start a cycle programmed into Favorite:

1. Press the Favorite pad.
   - Time and temperature for the set Cook & Hold feature will be displayed. (If no Cook & Hold cycle has been programmed, "nonE" is displayed.)
2. Press the Bake, Convect Bake or Convect Roast (lower oven only) pad.
   - The Favorite function will begin immediately.
   - The selected function and cooking time will light in the display.

When the cooking time has elapsed:

- The selected function will turn off.
- WARM HOLD will light and 170° will display.

To cancel a Favorite cycle in progress:

1. Press the appropriate Cancel pad.

Upper Cancel

Lower Cancel

2. Remove food from the oven.
   - The stored Favorite cycle will not be affected.

Sabbath Mode Notes:

- Sabbath Mode can be turned on at any time with or without the ovens on.
- Sabbath Mode cannot be turned on if the keypads are locked out or when the doors are locked.
- Most prompts and messages and all beeps are deactivated when Sabbath Mode is active.
- If an oven is baking when Sabbath Mode is set, BAKE will go out at the end of the baking cycle or when the Cancel pad is pressed. There will be no audible beeps.
- If the oven lights are desired while in Sabbath Mode, they must be turned on before the Sabbath Mode is started.
- When the Sabbath Mode is started, the temperature display will immediately show the set temperature, rather than the actual oven cavity temperature. No preheat beep will sound.
- The self-clean cycle and automatic door lock do not operate during the Sabbath Mode.
- Pressing a Cancel pad will cancel a Bake cycle, however the control will stay in the Sabbath Mode.
- If power fails, the ovens will power up in Sabbath Mode with 72 hours remaining and no cycle active.

OVEN COOKING

Adjusting the Oven Temperature

Oven temperatures are carefully tested for accuracy at the factory. It is normal to notice some baking or browning differences between a new oven and an old one. As ovens get older, the oven temperature can shift.

You may adjust the oven temperature if you think the oven is not baking or browning correctly. To decide how much to change the temperature, set the temperature 25 degrees higher or lower than your recipe recommends, then bake. The results of the first bake should give you an idea of how much to adjust the temperature.

To adjust the oven temperature:

Bake

1. Press the Bake pad for the appropriate oven.
2. Enter 550° by pressing the appropriate number pads.
3. Press and hold the Bake pad for several seconds or until 00° appears in the display.

   If the oven temperature was previously adjusted, the change will be displayed. For example, if the oven temperature was reduced by 15° the display will show "-15°".
4. Press the Autoset pad to adjust the temperature.

   Each time the Autoset pad is pressed, the temperature changes by 5°. The oven temperature can be increased or decreased by 5° to 35°.
5. The time of day will automatically reappear in the display.

You do not need to readjust the oven temperature if there is a power failure or interruption. Temperature adjustment applies to Bake, Convect Bake and Convect Roast (lower oven only) only.

Oven Fan

A convection fan is used to circulate hot air in the oven when the convection feature is selected. It automatically turns on after the Convect Bake or Convect Roast pads are pressed and will turn off when convection is canceled.

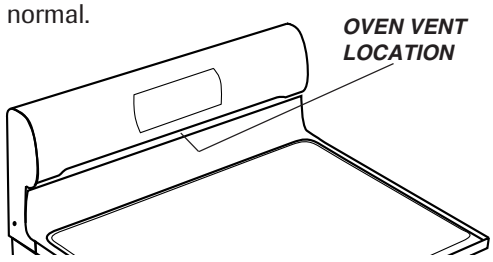
Note: The convection fan will automatically stop when the oven door is opened.

Oven Vent

When the oven is in use the area near the vent may become hot enough to cause burns. Never block the vent opening.

The oven vent is located below the backguard vent shield on your range.

When high moisture foods are cooked in the upper oven, steam may be visible coming from the oven vent. This is normal.



Do not place plastics near the vent opening as heat from the vent could distort or melt the plastic.

Oven Lights

Oven Light

The oven lights automatically come on when an oven door is opened. When the door is closed, press the appropriate Oven Light pad to turn the oven light on and off. A beep will sound every time the Oven Light pad is pressed.

Oven Bottom

Protect oven bottom against spillovers, especially acidic or sugary spills, as they may discolor the porcelain enamel. Use the correct pan size to avoid spillovers and boilovers. **Do not place utensils or aluminum foil directly on the oven bottom.**

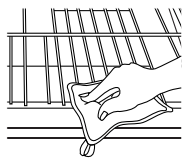
Oven Racks

⚠ CAUTION

- Do not attempt to change the rack position when the oven is hot.
- Do not use the oven for storing food or cookware.

All racks are designed with a lock-stop edge.

Upper oven



- Is equipped with one rack.
- When pulling the upper oven rack out to remove or check food, grasp the **top edge** of the rack.

Lower oven

- Is equipped with one RollerGlide™ rack, one half-rack and one regular flat rack.

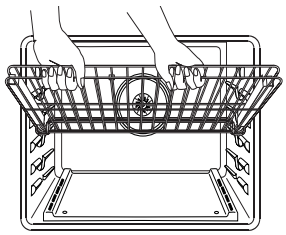
Oven Cooking

To remove oven racks:

- Pull rack straight out until it stops at the lock-stop position; lift up on the front of the rack and pull out.
- For RollerGlide™ rack, pull both the rack glide and rack base out together.

To replace oven racks:

- Place rack on the rack support in the oven; tilt the front end up slightly; slide rack back until it clears the lock-stop position; lower front and slide back into the oven.



Baking and Roasting with the RollerGlide™ Rack (lower oven only)

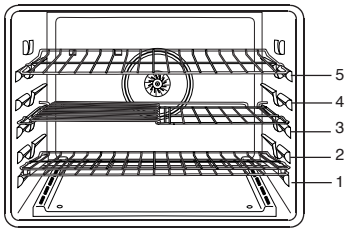
Baking

- For optimal baking results when baking on one rack, use the RollerGlide™ rack.
- When baking on two racks, use the RollerGlide™ rack in the bottom rack position, and the flat rack in the upper rack position.

Roasting

- When roasting large cuts of meat and poultry, use the RollerGlide™ rack for ease of movement.

Rack Positions (lower oven)



RACK 5: Use for toasting bread or broiling very thin foods or two-rack baking.

RACK 4: Use for two-rack baking and for broiling.

RACK 3: Use for most baked goods on a cookie sheet or jelly roll pan, layer cakes, fruit pies, or frozen convenience foods and for broiling.

RACK 2: Use for roasting small cuts of meat, casseroles, baking loaves of bread, bundt cakes or custard pies and two-rack baking.

RACK 1: Use for roasting large cuts of meat and poultry, frozen pies, dessert souffles or angel food cake and two-rack baking.

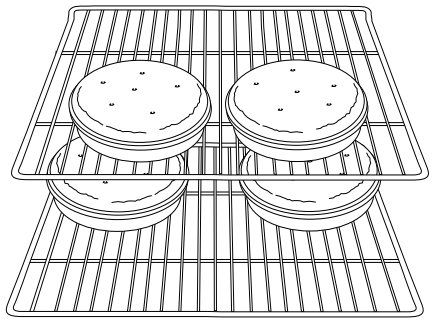
MULTIPLE RACK COOKING:

Two rack: Use rack positions 2 and 4, 1 and 4, or 2 and 5.
Three rack: Use rack positions 1, 3 and 5.

Baking Layer Cakes on Two Racks

For best results when baking cakes on two racks, use racks 2 and 4.

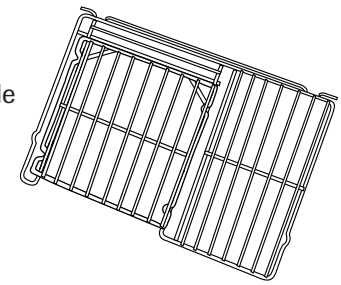
Place the cakes on the rack as shown.



Create-A-Space™ Half Rack

(lower oven only)

The range is equipped with a convertible half rack. The left side of the rack can be removed to accommodate a large roaster on the lower rack. The right side of the rack is still available to hold a casserole dish.



Notes:

- The removable section of the rack can be used as a roasting rack in the broiling pan. Do not use the broiler insert when using the rack in the broiling pan.
- The removable section of the rack can be used as a cooling rack or trivet.
- Make sure oven is cool before removing or reinstalling the half rack.
- Do not use cookware that extends beyond edge of rack.
- For best results, allow two inches between the pan placed on the rack and the oven side wall.
- Use caution when removing items from the half rack to avoid burns.
- Carefully remove items from the lower rack to avoid disturbing the half rack.

CARE & CLEANING

Self-Clean Oven

⚠ CAUTION

- It is normal for parts of the oven to become hot during a self-clean cycle.
- To prevent damage to oven doors, do not attempt to open the doors when LOCK is displayed.
- Avoid touching door, window or oven vent area during a clean cycle.
- Do not use commercial oven cleaners on the oven finish or around any part of the oven. They will damage the finish or parts.
- **DO NOT leave baking/pizza stone in oven during self clean.**

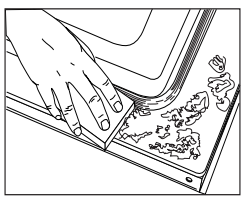
The self-clean cycle uses above-normal cooking temperatures to automatically clean the oven interior.

It is normal for flare-ups, smoking, or flaming to occur during cleaning if the oven is heavily soiled. It is better to clean the oven regularly rather than to wait until there is a heavy build-up of soil in the oven.

During the cleaning process, the kitchen should be well ventilated to get rid of normal odors associated with cleaning.

Before Self-Cleaning

1. Turn off the oven light before cleaning as the light may burn out during the clean cycle.
2. Remove broiler pan, all pans, and oven racks from the oven. The oven racks will discolor and may not slide easily after a self-clean cycle if they are not removed.
3. Clean oven frame, door frame (area outside of gasket, and around the opening in the door gasket) with a nonabrasive cleaner such as Bon Ami* or detergent and water. The self-cleaning process does not clean these areas. They should be cleaned to prevent soil from baking on during the clean cycle. (The gasket is the seal around the oven door and window.)



4. To prevent damage, do not clean or rub the gasket around the oven door. The gasket is designed to seal in heat during the clean cycle.
5. Wipe up excess grease or spillovers from the oven bottom. This prevents excessive smoking, flare-ups or flaming during the clean cycle.
6. Wipe up sugary and acidic spillovers such as sweet potatoes, tomato, or milk-based sauces. Porcelain enamel is acid-resistant, not acid-proof. The porcelain finish may discolor if acidic or sugary spills are not wiped up before a self-clean cycle.

Notes:

- Oven temperature must be below 400° F to program a clean cycle.
- **Only one oven can be cleaned at a time.**
- Both oven doors lock when either oven is being cleaned.

To set Self-Clean:

1. Close the oven door.
2. Press the appropriate Clean pad.
   - CLEAN flashes.
   - SET and UPPER or LOWER flash in the display.
3. Press the Autoset pad.
   - "MEd" (Medium Soil, 3 hours) is displayed.
4. Press the Autoset pad to scroll through the self-cleaning settings.

   "HVy" (Heavy Soil, 4 hours)

   "MEd" (Medium soil, 3 hours)

   "LITE" (Light Soil, 2 hours)

   Choosing the soil level of the oven automatically programs the self-cleaning time.
5. After four seconds, the oven will start cleaning.
   - If the door is not closed, beeps will sound and 'door' will display. If the door is not closed within 30 seconds, the self-cleaning operation will be canceled and the display will return to the time of day.
   - CLEAN will appear in the display.
   - LOCK will flash in the display. Once the door locks, LOCK will remain steady.
   - The cleaning time will start counting down in the display.

Clean

Autoset

To Delay a Self-Clean Cycle:

1. Press the Delay pad **once** for upper oven or **twice** for lower oven.
   - DELAY flashes.
   - 00:00 and UPPER or LOWER will flash in the display.
2. Enter the amount of time you want to delay the cycle using the appropriate number pads.
3. Press the appropriate Clean pad.
   - SET flashes in the display.

Delay

Clean

* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.

CARE & CLEANING

4. Press the Autoset pad.

   Autoset

   • "LITE" (Light soil level) is displayed.

5. Press the Autoset pad to scroll through the self-cleaning settings.

   "HVy" (Heavy Soil, 4 hours)

   "MEd" (Medium Soil, 3 hours)

   "LITE" (Light Soil, 2 hours)

   Choosing the soil level of the oven automatically programs the self-cleaning time.

6. After four seconds, CLEAN, DELAY and UPPER or LOWER will light and LOCK will flash in the display. When the oven door latches, LOCK will stop flashing and light continuously to show that the oven is set for a delayed clean operation. The delay time will display.

During the Self-Clean Cycle

When LOCK shows in the display, both oven doors lock. To prevent damage to the doors, do not force the doors open when LOCK is displayed.

Smoke and Smells

You may see some smoke and smell an odor the first few times the oven is cleaned. This is normal and will lessen in time.

Smoke may also occur if the oven is heavily soiled or if a broiler pan was left in the oven.

Sounds

As the oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage the oven.

After Self-Cleaning

About one hour after the end of the self-clean cycle, LOCK will turn off. The doors can then be opened.

Some soil may leave a light gray, powdery ash. Remove it with a damp cloth. If soil remains after wiping, that means the clean cycle was not long enough. The soil will be removed during the next clean cycle.

If oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a clean cycle, wipe racks and rack supports with a small amount of vegetable oil to make them easier to move.

Fine lines may appear in the porcelain because it went through heating and cooling. This is normal and will not affect performance.

A white discoloration may appear after cleaning if acidic or sugary foods were not wiped up before the self-clean cycle. This discoloration is normal and will not affect performance.

Self-Clean Notes:

- If an oven door is left open, "door" will appear in the display and a signal will beep until the door is closed and the Clean pad is pressed again.
- If more than 30 seconds elapse between pressing the Clean pad and the Autoset pad, the program will automatically return to the previous display.
- The oven doors will be damaged if the oven doors are forced to open when LOCK is still displayed.

CARE & CLEANING

Cleaning Procedures

⚠ CAUTION

- **Be sure appliance is off and all parts are cool before handling or cleaning. This is to avoid damage and possible burns.**
- To prevent staining or discoloration, clean appliance after each use.
- If a part is removed, be sure it is correctly replaced.

* Brand names are registered trademarks of the respective manufacturers.
** To order call 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

PART	PROCEDURE
Broiler Pan and Insert	***Never cover insert with aluminum foil as this prevents the fat from draining to the pan below.*** • Place soapy cloth over insert and pan; let soak to loosen soil. • Wash in warm soapy water. Use scouring pad to remove stubborn soil. • Broiler pan and insert can be cleaned in dishwasher.
Burner Caps and Sealed Gas Burners	**Removable Burner Heads** • Allow burner to cool. Remove burner cap and wash in soapy water with a plastic scouring pad. For stubborn soils, clean with a soap-filled, nonabrasive pad or Cooktop Cleaning Creme* (Part #20000001)** and a sponge. • Do not clean in the dishwasher or self-cleaning oven. **Sealed Gas Burners** • Clean frequently. Allow burner to cool. Clean with soap and plastic scouring pad. For stubborn soils, clean with a soap-filled, nonabrasive pad. Do not enlarge or distort holes. • Be careful not to get water into burner ports. • Use care when cleaning the ignitor. If the ignitor is wet or damaged the surface burner will not light.
Burner Grates - Porcelain on Cast Iron	• Wash with warm, soapy water and a nonabrasive, plastic, scrubbing pad. For stubborn soils, clean with a soap-filled, nonabrasive, plastic pad or Cooktop Cleaning Creme* (Part #20000001)** and a sponge. If soil remains, reapply Cooktop Cleaning Creme, cover with a damp paper towel and soak for 30 minutes. Scrub again, rinse and dry. • Do not clean in the dishwasher or self-cleaning oven.
Clock and Control Pad Area	• To activate "Control Lock" for cleaning, see page 8. • Wash, rinse and dry. Do not use abrasive cleaning agents as they may scratch the finish. • Glass cleaners may be used if sprayed on a cloth first. ***DO NOT spray directly on control pad and display area.***
Control Knobs	• Remove knobs in the OFF position by pulling up. • Wash, rinse and dry. Do not use abrasive cleaning agents as they may scratch the finish. • Turn on each burner to be sure the knobs have been correctly replaced.
Backguard, Cooktop and Control Panel - Porcelain Enamel	Porcelain enamel is glass fused on metal and may crack or chip with misuse. It is acid resistant, not acid proof. All spillovers, especially acidic or sugary spillovers, should be wiped up immediately with a dry cloth. • When cool, wash with soapy water, rinse and dry. • Never wipe off a warm or hot surface with a damp cloth. This may cause cracking or chipping. • Never use oven cleaners, abrasive or caustic cleaning agents on exterior finish of range.
Side Panels, Painted Enamel	• When cool, wash with warm soapy water, rinse and dry. Never wipe a warm or hot surface with a damp cloth as this may damage the surface and may cause a steam burn. • For stubborn soil, use mildly abrasive cleaning agents such as baking soda paste or Bon Ami*. Do not use abrasive cleaners such as steel wool pads or oven cleaners. These products will scratch or permanently damage the surface. ***Note: Use a dry towel or cloth to wipe up spills, especially acidic or sugary spills. Surface may discolor or dull if soil is not immediately removed. This is especially important for white surfaces.***

CARE & CLEANING

PART	PROCEDURE
Oven Windows and Doors - Glass	• Avoid using excessive amounts of water which may seep under or behind glass causing staining. • Wash with soap and water. Rinse with clear water and dry. Glass cleaner can be used if sprayed on a cloth first. • Do not use abrasive materials such as scouring pads, steel wool or powdered cleaners as they will scratch glass.
Oven Interior	• Follow instructions on page 19-20 to set a self-clean cycle.
Oven Racks	• Clean with soapy water. • Remove stubborn soil with cleansing powder or soap-filled scouring pad. Rinse and dry. • Racks will permanently discolor and may not slide out smoothly if left in the oven during a self-clean operation. If this occurs, wipe the rack and embossed rack supports with a small amount of vegetable oil to restore ease of movement, then wipe off excess oil.
Stainless Steel (select models)	• ***DO NOT USE ANY CLEANING PRODUCT CONTAINING CHLORINE BLEACH.*** • ***DO NOT USE ABRASIVE OR ORANGE CLEANERS.*** • ***ALWAYS WIPE WITH THE GRAIN WHEN CLEANING.*** • **Daily Cleaning/Light Soil ––** Wipe with one of the following - soapy water, white vinegar/water solution, Formula 409 Glass and Surface Cleaner* or a similar glass cleaner - using a sponge or soft cloth. Rinse and dry. To polish and help prevent fingerprints, follow with Stainless Steel Magic Spray* (Part No. 20000008)**. • **Moderate/Heavy Soil ––** Wipe with one of the following - Bon Ami*, Smart Cleanser*, or Soft Scrub* - using a damp sponge or soft cloth. Rinse and dry. Stubborn soils may be removed with a damp Scotch-Brite* pad; rub evenly with the grain. Rinse and dry. To restore luster and remove streaks, follow with Stainless Steel Magic Spray*. • **Discoloration ––** Using a damp sponge or soft cloth, wipe with Cameo Stainless Steel Cleaner*. Rinse immediately and dry. To remove streaks and restore luster, follow with Stainless Steel Magic Spray*.

* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.
** To order direct, call 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

MAINTENANCE

Oven Doors

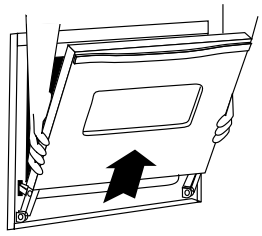
⚠ CAUTION

- Do not place excessive weight on or stand on an open oven door. This could cause the range to tip over, break the door, or injure the user.
- Do not attempt to open or close door or operate oven until door is properly replaced.
- Never place fingers between hinge and front oven frame. Hinge arms are spring mounted. If accidentally hit, the hinge will slam shut against oven frame and could injure your fingers.

Both the upper and lower oven doors are removable.

To remove:

1. When cool, open the oven door to the broil stop position (opened about four inches).
2. Grasp door at each side. Do not use the door handle to lift door.
3. Lift up evenly until door clears hinge arms.



To replace:

1. Grasp door at each side.
2. Align slots in the door with the hinge arms on the range.
3. Slide the door down onto the hinge arms until the door is completely seated on the hinges. Push down on the top corners of the door to completely seat door on hinges. Door should not appear crooked.

Note: The oven door on a new range may feel "spongy" when it is closed. This is normal and will decrease with use.

Oven Windows

To protect the oven door window:

1. Do not use abrasive cleaning agents such as steel wool scouring pads or powdered cleansers as they may scratch the glass.
2. Do not hit the glass with pots, pans, furniture, toys, or other objects.
3. Do not close the oven door until the oven racks are in place.

Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later date.

Upper and Lower Oven Lights

⚠ CAUTION

- Disconnect power to oven before replacing light bulb.
- Allow oven to cool before replacing light bulb.
- Make sure bulb cover and bulb are cool before touching.

To assure the proper replacement bulb is used, order bulb from Jenn-Air. Call 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247), ask for part number 74009925 - halogen bulb.

To replace oven light bulbs:

1. Disconnect power to the range.
2. When oven is cool, use fingertips to grasp edge of bulb cover. Pull out and remove.
3. Carefully remove old bulb by pulling **straight out** of ceramic base.
4. To avoid damaging or decreasing the life of the new bulb, do not touch the bulb with bare hands or fingers. Hold with a cloth or paper towel. Push new bulb prongs **straight into** small holes of ceramic base.
5. Replace bulb cover by snapping into place.
6. Reconnect power to range. Reset clock.

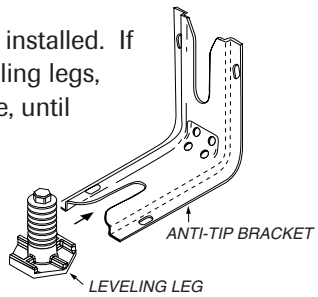
MAINTENANCE

Leveling Legs

⚠ CAUTION

Be sure the anti-tip bracket secures one of the rear leveling legs to the floor. This bracket prevents the range from accidentally tipping.

The range should be leveled when installed. If the range is not level, turn the leveling legs, located at each corner of the range, until range is level.

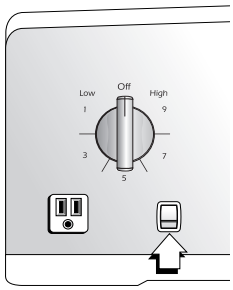


Convenience Outlet

(Canadian models only)

The convenience outlet is located on the lower left side of the backguard. Be sure appliance cords do not rest on or near the surface element. If the surface element is turned on, the cord and outlet will be damaged.

The convenience outlet circuit breaker may trip if the small appliance plugged into it exceeds 10 amps. To reset the circuit breaker, press the switch located on the lower edge of the backguard.



CIRCUIT BREAKER

Removal of Gas Appliance

Gas appliance connectors used to connect this appliance to the gas supply are not designed for continuous movement. Once installed, **DO NOT** repeatedly move this gas appliance for cleaning or to relocate. If this appliance has to be moved and/or removed for servicing, follow the procedure described in the installation instructions. For information, contact Jenn-Air Customer Service at 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

To prevent range from accidentally tipping, range must be secured to the floor by sliding rear leveling leg into the anti-tip bracket.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
For most concerns, try these first.	• Check if oven controls have been properly set. • Check to be sure plug is securely inserted into receptacle. • Check or re-set circuit breaker. Check or replace fuse. • Check power or gas supply.
Surface burner fails to light.	• Check to be sure unit is properly connected to power supply. • Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker. • Check to be sure ignitor is dry and clicking. Burner will not light if ignitor is damaged, soiled or wet. If ignitor doesn't click, turn control knob OFF. • Burner ports may be clogged.
The flame is uneven.	• Surface burner ports may be clogged.
Surface burner flame lifts off ports.	• Check to be sure a pan is sitting on the grate above.
Clock, icons, and/or lights operate but oven does not heat.	• Oven may be set for a Cook & Hold or Delay function. • The Oven Control Lockout may have been set. See page 8.
Oven light and/or clock does not function.	• The light bulb is loose or defective. • The oven light does not work during self-cleaning process. • Oven may be in Sabbath Mode. See page 16.
Baking results are not as expected or differ from previous oven.	• Check the oven temperature selected. Make sure oven is preheated when recipe or directions recommend preheat. • Make sure the oven vent has not been blocked. See page 17 for location. • Check to make sure range is level. • Temperatures often vary between a new oven and an old one. As ovens age, the oven temperature often "drifts" and may become hotter or cooler. See page 17 for instructions on adjusting the oven temperature. **Note:** It is not recommended to adjust the temperature if only one or two recipes are in question. • Use correct pan. Dark pans produce dark browning. Shiny pans produce light browning. • Check rack positions and pan placement. Stagger pans when using two racks. Allow 1-2 inches between pans and oven wall. • Check the use of foil in the oven. Never use foil to cover an entire oven rack. Place a small piece of foil on the rack below the pan to catch spillovers.
Food is not broiling properly or smokes excessively.	• Check oven rack position. Food may be too close to element. • Aluminum foil was incorrectly used. Never line the broiler insert with foil. • Trim excess fat from meat before broiling. • A soiled broiler pan was used. • Preheat oven for 3-4 minutes before placing food in the oven. • Leave the oven door open to the first stop to broil.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
Oven will not self-clean.	• Check to make sure the cycle is not set for a delayed start. See pages 19-20. • Check if door is closed. • Check if control is in Sabbath Mode. See page 16. • Oven may be over 400° F. Oven temperature must be below 400° F to program a clean cycle.
Oven did not clean properly.	• Longer cleaning time may be needed. • Excessive spillovers, especially sugary and/or acidic foods, were not removed prior to the self-clean cycle.
Oven door will not unlock after self-clean cycle.	• Oven interior is still hot. Allow about one hour for the oven to cool after the completion of a self-clean cycle. The door can be opened when the LOCK indicator word is not displayed. • The control and door may be locked. See page 8.
Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent.	• This is normal when cooking foods high in moisture. • Excessive moisture was used when cleaning the window.
There is a strong odor or light smoke when oven is turned on.	• This is normal for a new range and will disappear after a few uses. Initiating a clean cycle will “burn off” the odors more quickly. • Turning on a ventilation fan will help remove the smoke and/or odor. • Excessive food soils on the oven bottom. Use a self-clean cycle.
Fault Codes	• BAKE or LOCK may flash rapidly in the display to alert you if there is an error or a problem. If BAKE or LOCK appear in the display, press the Cancel pad. If BAKE or LOCK continue to flash, disconnect power to the appliance. Wait a few minutes, and then reconnect power. If the flashing still continues, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer. • If the oven is heavily soiled, excessive flareups may result in a fault code during cleaning. Press the Cancel pad and allow the oven to cool completely, wipe out excess soil, then reset the clean cycle. If the fault code reappears, contact an authorized servicer.
Noises may be heard.	• The oven makes several low level noises. You may hear the oven relays as they go on and off. This is normal. • As the oven heats and cools, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage your appliance.
There are no beeps and no display.	• Oven may be in Sabbath Mode. See page 16.

JENN-AIR® COOKING APPLIANCE WARRANTY

LIMITED WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Jenn-Air brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "Jenn-Air") will pay for factory specified parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a Jenn-Air designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. Outside the 50 United States and Canada, this limited warranty does not apply. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

SECOND THROUGH FIFTH YEAR LIMITED WARRANTY ON CERTAIN COMPONENT PARTS

In the second through fifth years from the date of purchase, when this appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Jenn-Air will pay for factory specified parts for the following components (if applicable to the product) if defective in materials or workmanship:

- Electric element
- Touch Pad and microprocessor
- Glass ceramic cooktop: if due to thermal breakage
- Electronic controls
- Magnetron tube
- Sealed gas burners

ITEMS EXCLUDED FROM WARRANTY

This limited warranty does not cover:

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you on how to use your major appliance, to replace or repair house fuses, or to correct house wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Consumable parts are excluded from warranty coverage.
3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use or when it is used in a manner that is contrary to published user or operator instructions and/or installation instructions.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of consumables or cleaning products not approved by Jenn-Air.
5. Cosmetic damage, including scratches, dents, chips or other damage to the finish of your major appliance, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to Jenn-Air within 30 days from the date of purchase.
6. Any food loss due to refrigerator or freezer product failures.
7. Costs associated with the removal from your home of your major appliance for repairs. This major appliance is designed to be repaired in the home and only in-home service is covered by this warranty.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
9. Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized Jenn-Air servicer is not available.
10. The removal and reinstallation of your major appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
11. Major appliances with original model/serial numbers that have been removed, altered or cannot be easily determined. This warranty is void if the factory applied serial number has been altered or removed from your major appliance.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. JENN-AIR SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

If outside the 50 United States and Canada, contact your authorized Jenn-Air dealer to determine if another warranty applies.

If you need service, first see the "Troubleshooting" section of the Use & Care Guide. After checking "Troubleshooting," you may find additional help by checking the "Assistance or Service" section or by calling Jenn-Air. In the U.S.A., call **1-800-688-1100**. In Canada, call **1-800-807-6777**.

9/07

CUISINIÈRE À DEUX FOURS JENN-AIR À DEUX ÉNERGIES

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

TABLE DES MATIÈRES

Instructions de sécurité importantes 29-33
Cuisson sur la surface 34-35
Cuisson au four 36-48
Nettoyage 49-52
Entretien 53-54
Recherche des pannes 55-56
Garantie et service 57
Guía de Uso y Cuidado 58

JENN-AIR

Installateur : Remettez ce guide au propriétaire.

Consommateur : Lisez le guide et conservez-le pour consultation ultérieure. Conservez la facture d'achat ou le chèque encaissé comme preuve de l'achat.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Si vous avez des questions, veuillez nous appeler :
Service à la clientèle de Jenn-Air
1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)
(Du lundi au vendredi, de 8 h à 20 h, heure de l'Est)
Internet : http://www.jennair.com

Dans le cadre de nos pratiques d'amélioration constante de la qualité et de la performance de nos produits de cuisson, des modifications de l'appareil qui ne sont pas mentionnées dans ce guide ont pu être introduites.

Reportez-vous à la page 57 pour plus d'informations concernant le service après-vente.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Les instructions de sécurité importantes et les paragraphes «avertissement» de ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les conditions et situations qui pourraient se présenter. Il faut faire preuve de bon sens, de prudence et de soin lors de l'installation, de l'entretien ou du fonctionnement de l'appareil.

Prenez toujours contact avec le détaillant, le distributeur, l'agent de service après-vente ou le fabricant dans le cas de problèmes ou de conditions qui ne seraient pas comprises.

Reconnaissez les étiquettes, paragraphes et symboles sur la sécurité

⚠ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT – Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT résulter en de graves blessures ou même la mort.

⚠ ATTENTION

ATTENTION – Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT résulter en des blessures mineures.

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil; observez toutes les instructions pour éliminer les risques d'incendie, choc électrique, dommages matériels et corporels que pourrait susciter une utilisation incorrecte de l'appareil. Utilisez l'appareil uniquement pour les fonctions prévues, décrites dans ce guide.

Pour assurer une utilisation appropriée et sécuritaire : seul un technicien qualifié devrait installer l'appareil et le mettre à la terre. Ne réglez pas, réparez ni remplacez un composant, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce guide. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié. Demandez à l'installateur de montrer où se trouve le robinet d'arrêt de gaz et comment le fermer en cas d'urgence.

Débranchez toujours l'appareil avant d'y faire de l'entretien.

⚠ AVERTISSEMENT

Si les directives données dans le présent guide ne sont pas respectées à la lettre, il y a risque d'incendie ou d'explosion pouvant causer des dommages, des blessures et même la mort.

- **Ne rangez pas ou n'utilisez pas d'essence ou autre vapeur ou liquide inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**
- **QUE FAIRE SI L'ON SENT UNE ODEUR DE GAZ :**
  - **Ne mettez aucun appareil en marche.**
  - **Ne touchez pas à un interrupteur électrique.**
  - **N'utilisez aucun téléphone de l'immeuble.**
  - **Rendez-vous chez un voisin et téléphonez immédiatement à la compagnie de gaz. Suivez les directives données par le préposé de la compagnie de gaz.**
  - **S'il est impossible de joindre la compagnie de gaz, téléphonez au service des incendies.**
- **L'installation et les réparations doivent être confiées à un installateur compétent, à une entreprise de service ou à la compagnie de gaz.**

⚠ AVERTISSEMENT

Une fuite de gaz pourrait survenir dans le système et susciter une situation dangereuse. L'odorat peut ne pas suffire pour détecter une fuite de gaz. Les fournisseurs de gaz recommandent l'installation d'un détecteur de gaz (homologation UL). Installez et utilisez le détecteur conformément aux instructions du fabricant.

En cas d'incendie

Interrompez l'alimentation électrique de l'appareil et de la hotte de ventilation pour minimiser le risque d'extension des flammes. Éteignez les flammes, puis mettez la hotte en marche pour évacuer la fumée et l'air vicié.

- **Table de cuisson :** Utilisez un couvercle ou une plaque à biscuits pour étouffer les flammes d'un feu qui se déclare dans un ustensile de cuisine.

  NE saisissez ou déplacez **JAMAIS** un ustensile de cuisine enflammé.

- **Fours :** Fermez les portes du four pour étouffer les flammes.

Ne projetez pas de l'eau sur un feu de graisse. Utilisez du bicarbonate de sodium ou un extincteur à mousse ou produit chimique sec pour éteindre les flammes.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Instructions générales

⚠ AVERTISSEMENT

- **TOUTE CUISINIÈRE PEUT BASCULER ET PROVOQUER DES BLESSURES.**
- **INSTALLEZ LA BRIDE ANTIBASCULEMENT FOURNIE AVEC CETTE CUISINIÈRE.**
- **RESPECTEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.**

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque de basculement de l'appareil à l'occasion d'une utilisation anormale ou d'un chargement excessif de la porte d'un four, il faut que la bride antibasculement soit convenablement installée.

Pour vérifier si le dispositif est correctement installé, regardez sous la cuisinière au moyen d'une lampe de poche pour vous assurer que la patte réglable arrière soit bien enclenchée dans la fente de la ferrure. Lorsque la cuisinière est convenablement calée, la bride antibasculement immobilise le pied arrière contre le sol. Vérifiez la parfaite immobilisation de la cuisinière par la bride après **chaque** déplacement de la cuisinière.

Pour éviter un incendie ou des dommages de fumée

Assurez-vous que tous les matériaux de conditionnement sont retirés de l'appareil avant de le mettre en marche.

Gardez les matériaux combustibles, l'essence et autres matières et vapeurs inflammables bien éloignés de l'appareil.

Si l'appareil est installé près d'une fenêtre, des précautions appropriées doivent être prises pour éviter que le vent entraîne les rideaux au-dessus des brûleurs.

NE laissez **JAMAIS** des articles sur la table de cuisson. L'air chaud de l'évent peut les enflammer et mettre également sous pression des contenants fermés qui pourraient alors exploser.

De nombreux flacons d'aérosol peuvent EXPLOSER lorsqu'on les expose à la chaleur, et ils peuvent contenir un produit très inflammable. Évitez d'utiliser ou remisez un flacon d'aérosol à proximité de l'appareil.

De nombreux articles en plastique peuvent être détériorés par la chaleur. Gardez les plastiques éloignés des pièces de l'appareil pouvant devenir chaudes. Ne laissez pas des articles en plastique sur la table de cuisson; un article en plastique trop proche de l'évent du four ou d'un brûleur allumé pourrait s'amollir ou fondre.

Pour éliminer le besoin d'atteindre quelque chose par-dessus les brûleurs de surface, il est préférable qu'il n'y ait aucune armoire de cuisine directement au-dessus de l'appareil. S'il y a une armoire, on ne devrait y remiser que des articles peu fréquemment utilisés et capables de résister à la chaleur émise par l'appareil. La température pourrait être excessive pour certains articles, comme liquides volatils, produits de nettoyage ou flacons d'aérosol.

Familiarisation avec l'appareil

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez **JAMAIS** la porte des fours comme tabouret/siège/escabeau; ceci pourrait faire basculer l'appareil et entraîner dommages corporels sérieux.

N'utilisez **JAMAIS** la cuisinière comme source de chaleur pour le chauffage de la pièce. Sinon, un empoisonnement au monoxyde de carbone pourrait s'ensuivre ainsi qu'une surchauffe du four.

NE recouvrez **JAMAIS** les fentes, ouvertures ou passages de la sole de four ni la grille toute entière avec un matériau comme du papier d'aluminium. Sinon, la circulation de l'air dans le four sera entravée et donc entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut aussi emprisonner de la chaleur et entraîner un risque d'incendie.

N'obstruez **JAMAIS** la circulation de l'air de combustion et de ventilation au niveau de l'évent de four ou des entrées d'air. Sinon, l'air ne parvient pas correctement aux brûleurs et donc cela peut poser un risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone.

L'évent de four est situé à la base du dosseret.

Évitez de toucher le voisinage de l'évent de four lorsque le four est utilisé et pendant plusieurs minutes après l'arrêt du four. Certains composants de l'évent et la zone voisine peuvent devenir suffisamment chauds pour provoquer des brûlures. Après l'arrêt du four, ne touchez pas l'évent de four ou la zone voisine avant que ces composants aient pu se refroidir suffisamment.

Autres surfaces potentiellement chaudes : table de cuisson, zones faisant face à la table de cuisson, évent de four, zones voisines de l'évent, portes de four et zones voisines des portes et des hublots.

Ne touchez pas l'ampoule chaude du four avec un linge humide; le choc thermique pourrait la briser. Si tel est le cas, débranchez l'appareil avant de retirer l'ampoule pour éviter une décharge électrique.

Ne remisez pas des aliments ou ustensiles de cuisine sur la table de cuisson ou dans les fours.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Sécurité pour les enfants

⚠ ATTENTION

NE remisez **JAMAIS** sur le dosseret d'une cuisinière ou dans une armoire au-dessus des articles auxquels les enfants peuvent s'intéresser. Un enfant tentant de grimper sur la porte de l'appareil pour atteindre un objet pourrait subir de graves blessures.

NE laissez **JAMAIS** des enfants seuls ou sans supervision lorsque l'appareil est en service ou encore chaud.

NE laissez **JAMAIS** un enfant s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de l'appareil. Il pourrait se blesser ou se brûler.

Il est important d'enseigner aux enfants que la cuisinière et les ustensiles placés dessus ou dedans peuvent être chauds. Laissez refroidir les ustensiles en un lieu sûr, hors d'atteinte des enfants. Les enfants doivent comprendre que la cuisinière n'est pas un jouet et qu'ils ne doivent toucher aucune commande ou autre composant de l'appareil.

Cuisson et sécurité

Placez toujours un ustensile sur un brûleur de la table de cuisson avant de l'allumer. Veillez à bien connaître la correspondance entre les boutons de commande et les brûleurs. Veillez à allumer le brûleur correct et vérifier que le brûleur s'allume effectivement. À la fin de la période de cuisson, éteignez le brûleur avant de retirer l'ustensile, pour éviter une exposition aux flammes du brûleur.

Veillez à toujours ajuster correctement la taille des flammes pour qu'elles ne dépassent pas sur la périphérie de l'ustensile. Des flammes de trop grande taille sur un brûleur sont dangereuses, elles entraînent un gaspillage d'énergie et elles peuvent faire subir des dommages à l'ustensile, à l'appareil ou à l'armoire située au-dessus.

NE laissez **JAMAIS** un brûleur de surface allumé sans surveillance, particulièrement avec une puissance de chauffage élevée ou lors d'une opération de friture. Un débordement pourrait provoquer la formation de fumée et des produits gras pourraient s'enflammer. Éliminez dès que possible les produits gras renversés. N'utilisez pas une puissance de chauffage élevée pendant une période prolongée.

NE faites **JAMAIS** chauffer un récipient non ouvert dans le four. L'accumulation de pression dans le récipient pourrait provoquer son éclatement et de graves dommages matériels ou corporels.

Utilisez des maniques robustes et sèches. Des maniques humides peuvent provoquer la formation de vapeur brûlante. N'utilisez jamais un torchon à vaisselle ou autre article textile à la place de maniques; un tel article pourrait traîner sur un brûleur et s'enflammer, ou accrocher un ustensile ou un composant de l'appareil.

Laissez toujours refroidir un récipient d'huile de friture chaude avant de tenter de le déplacer et le manipuler.

Ne laissez pas la graisse de cuisson ou autre matériau inflammable s'accumuler dans ou près de l'appareil, de la hotte ou du ventilateur de l'évent. Nettoyez fréquemment la hotte pour empêcher toute accumulation sur la hotte elle-même ou sur le filtre. Lors du flambage d'aliments sous la hotte, mettez le ventilateur en marche.

NE portez **JAMAIS**, lors de l'utilisation de l'appareil, des vêtements faits d'un matériau inflammable, ou amples, ou à longues manches. De tels vêtements peuvent s'enflammer ou accrocher la poignée d'un ustensile.

Éléments de cuisson

NE touchez **JAMAIS** les éléments chauffants ni les parois intérieures du four.

Les éléments chauffants peuvent être brûlants même s'ils ne sont plus rouges. Les surfaces intérieures des fours peuvent atteindre une température suffisamment élevée pour infliger des brûlures. Pendant et après usage, ne touchez pas les éléments chauffants ni les parois intérieures des fours et éviter leur contact avec des vêtements ou autres matériaux inflammables avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir suffisamment.

Autres surfaces potentiellement chaudes : table de cuisson, surfaces faisant face à la table de cuisson, portes des fours et zones voisines des portes et des hublots.

Fours

Placez toujours les grilles à la position appropriée dans les fours lorsque les fours sont froids. Faites coulisser les grilles vers l'extérieur avant d'ajouter ou enlever un plat; utilisez pour cela une manique robuste et sèche. Évitez d'introduire la main dans les fours pour y placer ou retirer un plat. S'il est nécessaire de déplacer une grille lorsqu'elle est chaude, utilisez une manique sèche. Veillez à toujours arrêter les fours à la fin d'une période de cuisson.

Ouvrez toujours les portes des fours très prudemment. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer/introduire un plat.

AVERTISSEMENT : METS PRÉPARÉS : Respectez les instructions du fabricant. Si le contenant ou le couvercle en plastique d'un mets surgelé se déforme ou est endommagé durant la cuisson, jetez immédiatement le récipient et son contenu. Les aliments pourraient être contaminés.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

NE garnissez **JAMAIS** la sole ou une grille du four avec de la feuille d'aluminium. Ceci pourrait susciter un risque de choc électrique ou d'incendie, ou une autre détérioration de l'appareil. Utilisez de la feuille d'aluminium uniquement selon les instructions de ce guide.

Hottes d'extraction

Nettoyez fréquemment les filtres et la hotte de la cuisinière pour empêcher la graisse ou d'autres produits inflammables de s'accumuler sur les filtres ou la hotte en provoquant des feux de graisse.

Pour flamber des aliments sous la hotte, mettez le ventilateur en marche.

Ustensiles et sécurité

Utilisez des ustensiles à fond plat comportant une ou des poignées que vous pouvez facilement saisir et qui restent froides. Évitez d'utiliser un ustensile instable ou déformé, qui pourrait facilement basculer, ou dont la poignée est mal fixée. Évitez également d'utiliser des ustensiles de petite taille comportant une ou des poignées lourdes; ces ustensiles sont généralement instables et peuvent facilement basculer. Un ustensile lourd lorsqu'il est rempli peut également être dangereux lors des manipulations.

Veillez à utiliser un ustensile de taille suffisante pour que le contenu ne risque pas de déborder. Ceci est particulièrement important pour un ustensile rempli d'huile de friture. Vérifiez que la taille de l'ustensile est suffisante pour qu'il puisse recevoir les produits alimentaires à cuire, et absorbez l'augmentation de volume suscitée par l'ébullition de la graisse.

Pour minimiser les risques de brûlure, d'inflammation de matières et de renversement par contact non intentionnel avec un ustensile, n'orientez pas la poignée d'un ustensile vers un brûleur adjacent. Orientez toujours la poignée d'un ustensile vers le côté ou l'arrière de l'appareil; ne laissez pas non plus la poignée d'un ustensile déborder à l'avant de l'appareil, où un jeune enfant pourrait facilement la saisir.

Veillez à ne jamais laisser le contenu liquide d'un ustensile s'évaporer complètement; l'ustensile et l'appareil pourraient subir des dommages.

Appliquez les instructions du fabricant lors de l'emploi d'un sachet pour cuisson au four.

Seuls certains matériaux de verre, vitrocéramique, céramique, ou certains ustensiles vitrifiés/émaillés peuvent être utilisés sur la table de cuisson ou dans le four sans risque de bris sous l'effet du choc thermique. Observez les instructions du fabricant lors de l'utilisation d'un ustensile de verre.

La sécurité de fonctionnement de cet appareil a été testée à l'aide d'ustensiles de cuisine conventionnels. N'utilisez pas un ustensile ou accessoire qui n'est pas spécifiquement recommandé dans ce guide. N'utilisez pas de couvre-brûleur, gril placé sur la table de cuisson ou système de convection additionnel. L'utilisation d'un dispositif ou accessoire qui n'est pas expressément recommandé dans ce guide peut dégrader la sécurité de l'appareil ou sa performance, ou réduire la longévité des composants.

Nettoyage et sécurité

Éteignez tous les brûleurs et attendez le refroidissement de tous les composants avant de les toucher ou d'entreprendre le nettoyage. Ne touchez pas la grille d'un brûleur ou la zone voisine avant que ces composants aient pu suffisamment refroidir.

Exercez une grande prudence lors du nettoyage de l'appareil. Travaillez prudemment pour éviter des brûlures par la vapeur en cas d'utilisation d'un chiffon ou d'une éponge humide lors de l'élimination d'un produit renversé sur une surface chaude. Certains produits de nettoyage peuvent générer des vapeurs nocives lorsqu'on les applique sur une surface chaude.

Fours autonettoyants

⚠ ATTENTION

Ne laissez aucune nourriture ni ustensile de cuisine, etc. dans les fours lors d'une opération d'autonettoyage.

Nettoyez uniquement les pièces mentionnées dans ce guide. Ne nettoyez pas les joints de porte. Les joints jouent un rôle essentiel quant à l'étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer les joints. N'utilisez pas de produits de nettoyage pour four ou enduits de four, dans les fours autonettoyants ou sur les zones voisines.

Avant d'exécuter une opération d'autonettoyage, retirez la lèchefrite, les grilles du four et les autres ustensiles, et éliminez par essuyage tout excès de résidus renversés pour éviter la formation de fumée ou l'inflammation de ces résidus.

Il est normal que la table de cuisson de la cuisinière devienne très chaude lors d'un cycle de nettoyage. Par conséquent, évitez de toucher la surface de cuisson durant l'autonettoyage.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Avertissement et avis important pour la sécurité

La loi californienne «Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act» de 1986 (proposition 65) stipule la publication par le gouverneur de la Californie d'une liste de substances que l'état de Californie considère comme cancérigènes ou dangereuses pour le système reproducteur, et impose aux entreprises commerciales l'obligation de signaler à leurs clients les risques d'exposition à de telles substances.

Les utilisateurs de cet appareil peuvent être exposés à une faible concentration de certaines substances figurant dans la liste mentionnée ci-dessus, dont benzène, formaldéhyde et suie, du fait de la combustion incomplète du gaz naturel ou du gaz de pétrole liquéfié. Pour minimiser la combustion incomplète, veillez à ce que les brûleurs soient parfaitement réglés. Pour minimiser l'exposition à ces substances, veillez à bien évacuer les gaz de combustion à l'extérieur.

Nous informons les utilisateurs de cet appareil que lors d'une opération d'autonettoyage, ils peuvent être exposés à une faible concentration de certaines substances figurant dans la liste mentionnée ci-dessus, dont le monoxyde de carbone. Pour minimiser l'exposition, veillez à ce que la pièce où se trouve le four soit convenablement aérée durant une opération d'autonettoyage par l'ouverture d'une fenêtre ou d'une porte.

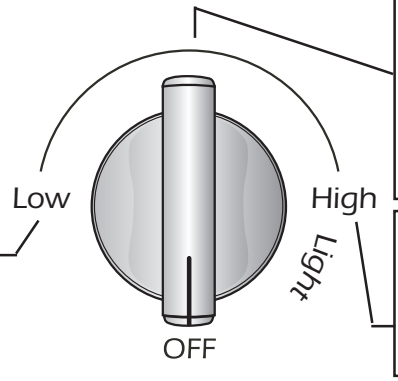
AVIS IMPORTANT – OISEAUX FAMILIERS : Ne gardez pas un oiseau familier dans la cuisine ou dans une pièce où il pourrait être exposé aux fumées. Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Les vapeurs qui s'échappent d'un four pendant le cycle autonettoyant peuvent leur être nocives ou même fatales. De plus, les vapeurs qui s'échappent lorsque l'huile de cuisson, les corps gras, la margarine et les poêles ou marmites à revêtement antiadhésif sont surchauffés peuvent également être nocives.

Conservez ces instructions pour consultation ultérieure

CUISSON SUR LA SURFACE

Réglages suggérés de la puissance de chauffage

Low (Basse) : S'utilise pour le mijotage ou le maintien de la température d'un mets, ou pour la fusion de chocolat ou beurre. Lorsque le plat ou l'ustensile est couvert, un début de cuisson peut se produire avec la puissance de chauffage **Low**. Vérifiez la stabilité des flammes sur le brûleur.



Une puissance de chauffage intermédiaire est utilisée pour la poursuite de la cuisson. Les aliments ne cuisent pas plus rapidement si on utilise une puissance de chauffage plus élevée que nécessaire pour le maintien d'une douce ébullition. L'eau bout toujours à la même température, que l'ébullition soit tranquille ou vigoureuse.

High (Élevée) : S'utilise pour porter un liquide à ébullition ou atteindre la bonne pression dans un autocuiseur. Réduisez ensuite la puissance de chauffage après le début de l'ébullition ou de la cuisson des aliments.

Commandes de la surface de cuisson

⚠ ATTENTION

- Si un brûleur s'éteint durant une opération de cuisson, fermez l'arrivée de gaz au brûleur. Si une forte odeur de gaz est perceptible, ouvrez une fenêtre et attendez cinq minutes avant d'allumer de nouveau le brûleur.
- Avant d'ouvrir l'arrivée de gaz à la cuisinière, vérifiez que chaque bouton de commande est à la position **OFF (ARRÊT)**.
- **NE** touchez **JAMAIS** la surface de cuisson avant qu'elle se soit complètement refroidie. Certaines zones de la surface, particulièrement au voisinage des brûleurs, peuvent devenir très chaudes durant une cuisson. Utilisez des maniques.

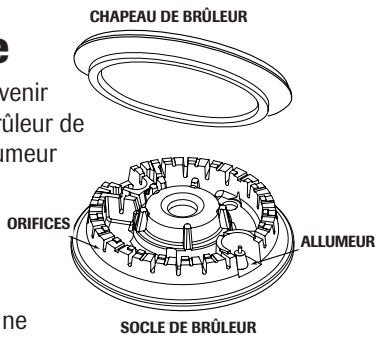
Réglage des commandes :

La puissance de chauffage à employer dépend du type et de la taille de l'ustensile utilisé.

1. Placez un ustensile sur la grille du brûleur.
   - Si aucun ustensile n'est placé sur la grille du brûleur, les flammes peuvent avoir tendance à se séparer du brûleur.
2. Appuyez et tourner le bouton dans le sens anti-horaire, jusqu'à la position **Light (Allumage)**.
   - On peut percevoir le cliquetis correspondant à la production des étincelles, et le brûleur s'allume. (Les cinq allumeurs produisent des étincelles lorsqu'on place le bouton de l'un des brûleurs à la position **Light**.)
3. Après l'allumage du brûleur, réglez la taille des flammes selon le désir en tournant le bouton de commande.
   - L'allumeur continue à produire des étincelles aussi longtemps que le bouton est à la position **Light**.
4. Après une cuisson, ramenez le bouton à la position **OFF** (Arrêt). Retirez l'ustensile.

Allumage sans flamme de veille

Le dispositif d'allumage ne fait intervenir aucune flamme de veille. Chaque brûleur de la table de cuisson comporte un allumeur par étincelle. Travaillez prudemment lors du nettoyage autour des brûleurs de la table de cuisson.



Si un brûleur de la table de cuisson ne s'allume pas, déterminez si l'allumeur est brisé, sali ou mouillé.

Utilisation durant une panne d'électricité

⚠ ATTENTION

Avant d'allumer un brûleur de surface, vérifiez que tous les boutons de commande sont à la position **OFF (ARRÊT)**. Approchez l'allumette enflammée du brûleur avant de faire tourner le bouton jusqu'à la position **Light**.

1. Approchez une allumette enflammée du brûleur à utiliser.
2. Enfoncez et faites tourner lentement le bouton de commande jusqu'à la position **Light**.
3. Après l'allumage du brûleur, réglez la taille des flammes selon le désir en tournant le bouton de commande.

Boutons de commande de la surface de cuisson

On utilise ces boutons pour commander l'allumage des brûleurs de surface. On peut régler chaque bouton à toute position entre les positions extrêmes **LOW (BASSE)** et **HIGH (ÉLEVÉE)**. On peut choisir toute position de réglage entre les deux positions extrêmes.

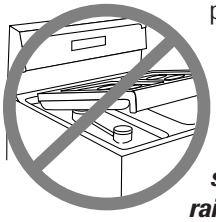
Un graphique près de chaque bouton identifie le brûleur de surface commandé par ce bouton. Par exemple, le graphique ci-contre identifie le brûleur avant/droit.

CUISSON SUR LA SURFACE

Surface de cuisson

Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur de la surface de cuisson :

- Nettoyez la surface de cuisson après chaque utilisation.
- Enlevez les résidus renversés de produits acides ou sucrés dès que la surface de cuisson a refroidi; ces produits renversés peuvent faire changer la couleur de l'émail.



À la différence d'une cuisinière dotée de brûleurs à gaz standard, la surface de cuisson de cette cuisinière n'est pas amovible ou relevable. ***Ne tentez pas de relever la surface de cuisson, quelle qu'en soit la raison.***

Brûleurs scellés

Les brûleurs scellés de la cuisinière sont fixés sur la surface de cuisson; ils ne sont pas conçus pour être enlevés. Comme les brûleurs sont scellés, un produit qui déborde d'un ustensile ne s'infiltrera pas sous la surface de cuisson.

On devrait cependant nettoyer les brûleurs après chaque utilisation. La partie principale du brûleur a un chapeau démontable qui est facilement retiré pour le nettoyage. (Voyez les instructions de nettoyage à la page 51.)

Les chapeaux des brûleurs doivent être correctement placés sur le socle de brûleur pour l'exécution appropriée du brûleur.

Brûleurs de haute performance

Cette cuisinière est dotée d'un brûleur de 16 000 BTU*, à haute vitesse, placé à l'avant gauche. Un brûleur de 12 000 BTU* est situé à l'avant droit. Ces brûleurs permettent une cuisson rapide qui peut servir à faire bouillir rapidement de l'eau ou à cuire une grande quantité d'aliments.

Brûleur de mijotage

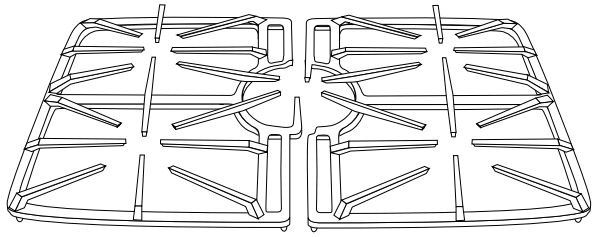
Ces brûleurs de mijotage est situé à la position centrale et la position arrière droit. Il offre une plus faible puissance pour la cuisson de sauces délicates ou la fusion du chocolat.

** La puissance thermique (BTU) des brûleurs est différente lors de l'alimentation au gaz de pétrole liquéfié.*

Grilles de brûleur

Avant une opération de cuisson, vérifiez que la grille est correctement placée. Posez les grilles sur la cuisinière en faisant correspondre leurs barres et pour que leurs pieds en caoutchouc aux coins des grilles se logent dans les empreintes de la surface de cuisson.

Une mauvaise installation ou dépose des grilles peut égratigner ou ébrécher la surface de cuisson. Les ustensiles placés sur les grilles pourraient se retrouver instables.



Ne faites pas fonctionner un brûleur sans qu'un ustensile soit placé sur la grille. L'émail de la grille peut s'écailler s'il n'y a aucun ustensile capable d'absorber la chaleur émise par le brûleur.

Travaillez prudemment lorsqu'il faut remuer des aliments dans un ustensile placé sur la grille de brûleur. Les grilles comportent un fini lisse qui facilite le nettoyage. Les marmites/casseroles glisseront si elles ne sont pas maintenues. Ceci peut entraîner un renversement de nourritures chaudes et donc causer des brûlures.

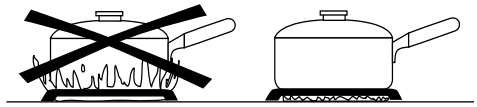
Même si les grilles sont très durables, elles finissent par perdre leur éclat ou se décolorent à cause de la température élevée des flammes.

Remarques :

- Un brûleur convenablement réglé et dont les orifices sont propres s'allume en quelques secondes. Lors de l'alimentation au gaz naturel les flammes sont bleues, avec un cône interne bleu intense.

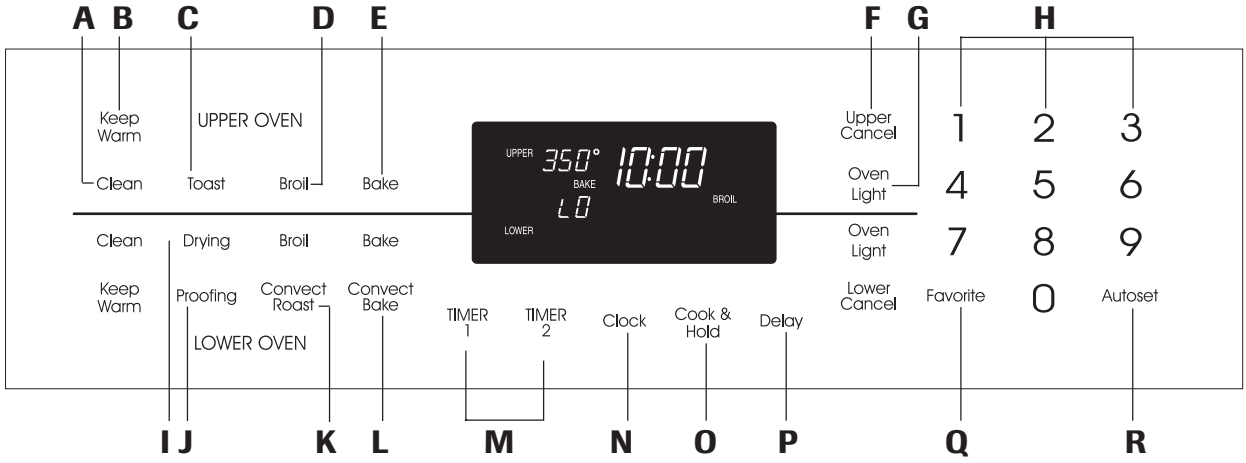
  Si les flammes d'un brûleur sont jaunes ou si la combustion est bruyante, le ratio air/gaz peut être incorrect. Demandez à un technicien d'effectuer le réglage. (La garantie ne couvre pas ce réglage.)

  Lors de l'alimentation au gaz de pétrole liquéfié, il est acceptable que l'extrémité des flammes soit jaune. Ceci est normal; aucun réglage n'est nécessaire.
- Avec certains types de gaz, on peut percevoir un petit bruit d'explosion lors de l'extinction d'un brûleur de surface. Ceci est normal.
- Si on fait passer rapidement le bouton de commande de la position **High (Élevée)** à la position **Low (Basse)**, les flammes peuvent s'éteindre, particulièrement si le brûleur est froid. Si ceci se produit, placez le bouton de commande à la position **OFF (ARRÊT)** et attendez quelques secondes avant d'allumer de nouveau le brûleur.
- Ajustez la puissance de chauffage de telle manière que les flammes ne débordent pas à la périphérie de l'ustensile.



Cuisson au four

Tableau de commande



Le tableau de commande est conçu pour faciliter la programmation. L'afficheur indique l'heure, les paramètres de la minuterie et les fonctions du four. Le tableau de commande illustré comporte la convection et des caractéristiques particulières à d'autres modèles. (Le style peut varier selon le modèle.)

A	Nettoyage	S'utilise pour programmer le cycle d'autonettoyage.
B	Maintien au chaud	S'utilise pour maintenir au chaud dans le four les aliments cuits.
C	Fonction grille-pain	S'utilise pour griller le pain et autres produits comme dans un grille-pain ou four-grilloir.
D	Gril	S'utilise aussi pour faire dorer.
E	Cuisson	S'utilise pour la cuisson courante et le rôtissage.
F	Annulation	Permet d'annuler toutes les opérations sauf la minuterie et l'horloge.
G	Lampe de four	S'utilise pour allumer ou éteindre la lampe de four supérieure et l'inférieure.
H	Touches numériques	S'utilisent pour programmer la durée et la température.
I	Déshydratation	Pour dessécher fruits, légumes et herbes aromatiques.
J	Fermentation	S'utilise pour faire monter la pâte avant la cuisson
K	Rôtissage par convection	S'utilise pour rôtir avec convection.
L	Cuisson au four avec convection	S'utilise pour cuire au four par convection.
M	Minuterie 1 ou 2	S'utilise pour programmer la minuterie.
N	Horloge	S'utilise pour programmer l'horloge.
O	Cuisson et maintien	Permet de cuire pendant une durée programmée et ensuite maintenir les aliments chauds pendant 1 heure.
P	Attente	S'utilise pour différer le commencement de la cuisson ou de l'autonettoyage.
Q	Opér. favorites	S'utilise pour programmer ou mémoriser une « cuisson et maintien » spécifique.
R	Programmation autom.	S'utilise pour programmer les températures.

Utilisation des touches

- Appuyez sur la touche désirée.
- Appuyez sur les touches numériques pour entrer la durée ou la température.
- Ou, appuyez sur la touche Autoset pour entrer la température.
- Un bip retentit lorsque l'on appuie sur une touche.
- Un double bip retentit en cas d'erreur de programmation.

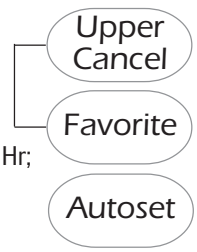
Remarque : Quatre secondes après avoir entré le chiffre, la durée ou la température seront automatiquement entrées. Si plus de 30 secondes s'écoulent entre la pression sur une touche de fonction et les touches numériques, la fonction sera annulée et l'afficheur reviendra à l'affichage précédent.

Horloge

L'horloge peut être programmée pour 0 - 12 h ou 0 - 24 h.
L'horloge a été programmée à l'usine en format 0 - 12 h

Pour obtenir le format 0 - 24 h :

1. Appuyez et maintenez la touche Upper Cancel et la touche Favorite pendant 3 secondes.
   - 12 Hr clignote sur l'afficheur.
2. Appuyez sur la touche Autoset pour choisir 24 Hr; appuyez à nouveau pour choisir 12 Hr.
3. Programmez l'heure en suivant les instructions données dans la section Réglage de l'horloge.



Cuisson au four

Programmation de l'horloge :

1. Appuyez sur la touche Clock (Horloge).

   Clock

   - L'heure du jour clignote à l'afficheur.
   - Deux points clignotent à l'afficheur.
2. Appuyez sur les touches numériques appropriées pour programmer l'heure du jour.
3. Appuyez à nouveau sur la touche Clock ou attendre quatre secondes.
   - Les deux points restent.

Lorsque le courant électrique arrive ou après une interruption de courant, la dernière heure avant l'interruption de courant va clignoter.

Pour rappeler l'heure du jour lorsqu'une autre fonction de durée s'affiche, appuyez sur la touche Clock.

Annulation de l'affichage de l'heure :

Si l'on ne désire pas l'affichage de l'heure du jour :

Upper Cancel

Clock

Appuyez et maintenez les touches Upper Cancel et Clock pendant trois secondes. L'heure du jour disparaît de l'afficheur.

Lorsque l'affichage de l'heure est annulé, appuyez sur la touche Clock pour afficher brièvement l'heure du jour.

Réaffichage de l'heure :

Appuyez et maintenez les touches Upper Cancel et Clock pendant trois secondes. L'heure du jour réapparaît à l'afficheur.

Minuterie

Chaque minuterie peut être programmée pour une période de une minute (00:01) à 99 heures et 59 minutes (99:59).

Les minuteries peuvent être utilisées indépendamment de toute fonction du four. Elles peuvent être programmées alors qu'une autre fonction du four est utilisée.

Les minuteries ne commandent pas le four.

Programmation de la minuterie 1 ou de la 2 :

1. Appuyez sur la touche Timer 1 ou 2 (Minuterie).

   Timer 1

   Timer 2

   - 00:00 et le mot TIMER (MINUTERIE) 1 ou 2 clignotent à l'afficheur.
2. Appuyez sur les touches numériques appropriées jusqu'à ce que l'heure juste paraisse à l'afficheur.
   - TIMER 1 ou TIMER 2 sera affiché. Si les deux sont utilisées, TIMER 1 et TIMER 2 seront affichés.
   - Les deux points et TIMER 1 et/ou 2 continueront à clignoter.
3. Appuyez à nouveau sur la touche Timer ou attendez quatre secondes.
   - Les deux points s'arrêtent de clignoter et le décompte de la durée commence.
   - La dernière minute du décompte sera affichée sous forme de secondes.
4. À la fin de la durée programmée, un bip long retentit et le mot End (Fin) sera affiché.
5. Appuyez sur la touche Timer pour dégager l'afficheur.

Annulation de la minuterie :

Timer 1

Timer 2

0

1. Appuyez sur la touche Timer qui convient et maintenez-la ainsi pendant trois secondes.

   OU

2. Appuyez sur la touche Timer et '0' à l'aide des touches numériques.

Verrouillage des commandes et de la porte du four

Les portes des fours et les touches peuvent être verrouillées pour des raisons de sécurité, nettoyage ou pour empêcher toute utilisation non souhaitée. Les touches ne fonctionneront pas si elles sont verrouillées.

Si le four est en cours d'utilisation, les touches et les portes ne peuvent être verrouillées.

L'heure actuelle du jour restera à l'afficheur lorsque les touches et les portes seront verrouillées.

Pour verrouiller les deux portes :

Upper Cancel

Cook & Hold

1. Appuyez sur la touche Cancel et relâchez.
2. Appuyez et maintenez les touches Upper Cancel et Cook & Hold pendant 3 secondes.
   - Le symbole OFF (ARRÊT) apparaît sur l'afficheur.
   - LOCK clignote quand les portes se verrouillent. Les deux portes sont verrouillées. LOCK reste à l'afficheur.

Déverrouillage des deux portes :

Appuyez et maintenez les touches Upper Cancel et Cook & Hold pendant 3 secondes. OFF disparaît de l'afficheur et LOCK clignote alors que les portes se déverrouillent.

Remarque : Les touches et les portes de four ne peuvent pas être verrouillées si la température du four est à 400° F (204° C) ou plus.

Codes d'anomalie

BAKE ou LOCK peuvent clignoter rapidement pour vous avertir d'une erreur ou d'un problème. Si tel est le cas, appuyez sur la touche Cancel. Si les mots BAKE ou LOCK continuent à clignoter, débranchez l'appareil. Attendez quelques minutes, puis rebranchez l'appareil. Si un des mots continue à clignoter, débranchez l'appareil et prenez contact avec un réparateur autorisé.

CUISSON AU FOUR

Réglage du niveau de bruit

Le réglage par défaut de l'usine pour le niveau de bruit est MEd (moyen), mais ce réglage peut être changé à LO (faible) ou à HI (fort). Modification du réglage :

1. Appuyez sur les touches Delay et Upper Cancel du four supérieur pendant trois secondes. Un bip retentit. « bEEP » et le niveau de bruit courant (« LO », « MEd » ou « HI ») paraissent à l'afficheur.
2. Appuyez sur la touche Autoset pour augmenter ou baisser le niveau de bruit.
3. Attendez quatre secondes pour l'acceptation du nouveau réglage.
4. Si la touche Autoset n'est pas appuyée dans les 30 secondes, la commande reviendra au réglage existant.

Changement de la température °F/°C

Le réglage par défaut de l'usine pour la température est en Fahrenheit. Modification du réglage :

1. Appuyez sur les touches Bake et Upper Cancel du four supérieur pendant trois secondes. Un bip retentit et le réglage courant (°F ou °C) paraît à l'afficheur.
2. Appuyez sur la touche Autoset pour passer du °F au °C et vice versa.
3. Attendez quatre secondes pour l'acceptation du nouveau réglage.
4. Si vous n'appuyez pas sur la touche Autoset dans les 30 secondes, la commande reviendra au réglage existant.

Retour aux réglages par défaut de l'usine

La commande peut être reprogrammée aux réglages par défaut de l'usine. Retour aux réglages par défaut :

1. Appuyez sur les touches Keep Warm et Upper Cancel du four supérieur pendant trois secondes. Un seul bip retentit et 12:00 paraît à l'afficheur.
2. Reprogrammez l'horloge pour la remettre à l'heure.

Réglage des fonctions du four :

Touche Auto Set

S'utilise avec les touches de fonctions pour programmer automatiquement :

- une température de cuisson au four de 350° F (177° C)
- une cuisson au gril sur le réglage HI (élevé) ou LO (bas)
- trois heures de nettoyage
- quatre minutes d'opération grille-pain
- une température de maintien au chaud de 170° F (76° C)
- une température de dessiccation de 140° F (60° C)
- fermentation standard

Cuisson courante au four

Programmation de Bake :

1. Appuyez sur la touche Bake (Cuisson courante).

   - BAKE et 000 clignotent à l'afficheur.
2. Sélectionnez la température du four. Appuyez sur la touche Autoset pour 350° F (175° C) ou sur les touches numériques appropriées.

   - Chaque pression additionnelle de la touche Autoset augmente la température de 25° F (15° C).
   - La température peut être programmée de 170° à 550° F (77° à 288° C).
3. Appuyez de nouveau sur la touche Bake ou attendez quatre secondes.
   - Le mot BAKE cesse de clignoter et s'allume sur l'afficheur.
   - L'icône PREHEAT (PRÉCHAUFFAGE) s'allume sur l'afficheur et le four se met en marche.
   - 100° (38°) ou la température réelle du four si la température est de plus de 100° F (38° C) sera affiché. Elle augmentera par intervalle de 5° F (3° C) jusqu'à ce que la température préprogrammée soit atteinte.

4. Prévoyez 4 à 10 minutes pour le préchauffage du four supérieur et 7 à 12 minutes pour le préchauffage du four inférieur.
   - Lorsque la température programmée pour le four est atteinte, un bip long retentit.
   - La température programmée s'affiche.
   - L'icône PREHEAT s'éteint.
   - Pour rappeler la température programmée pendant le préchauffage, appuyez sur la touche Bake.

CUISSON AU FOUR

5. Placez la nourriture dans le four.
6. Vérifiez l'avancement de la cuisson à la durée minimale de cuisson. Cuisez plus longtemps au besoin.
7. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur la touche Cancel (Annuler) appropriée.
8. Retirez la nourriture du four.

Upper Cancel

Lower Cancel

Différences de cuisson entre l'ancien four et le nouveau

Il est normal de remarquer quelques différences dans la durée de cuisson entre un four neuf et un four ancien. Voyez Ajustement de la température du four à la page 47.

Remarques sur la cuisson :

- Si le four inférieur N'est PAS utilisé, le préchauffage du four supérieur sera plus rapide.
- **Prévoyez de laisser au moins 13 mm (1/2 po) entre le plat de cuisson ou la cocotte et le brûleur supérieur du four supérieur.** L'utilisation de plats à pains, de gâteau de Savoie, ou de gâteau en moule à cheminée dans le four supérieur est déconseillée.
- Ne gardez pas la température à un niveau inférieur à 60° C (140° F) pour le maintien au chaud ni à un niveau inférieur à 93° C (200° F) pour cuire car ces températures ne sont pas suffisamment brûlantes pour cuire la nourriture.
- La partie arrière de l'élément du four inférieur ne deviendra pas rouge pendant la cuisson. Ceci est normal.
- Pour la cuisson d'une pizza auto-levante surgelée dans le four supérieur, placez-la sur une plaque à biscuits pour éviter de la griller.
- Pour le préchauffage d'une pierre à cuisson/pizza dans le four supérieur, ne réglez pas la température au-delà de 400°F (204 °C). Pour utiliser une pierre à cuisson/pizza dans le four supérieur à une température plus élevée que 400°F (204 °C), placez la pierre dans le four après avoir entendu le bip de préchauffage.
- Pour changer la température du four pendant la cuisson, appuyez sur Bake, puis sur la touche Autoset ou les touches numériques appropriées jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
- **Pour changer la température du four lors du préchauffage, appuyez sur la touche Bake deux fois, puis sur la touche Autoset ou sur les touches numériques appropriées jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.**
- Si vou oubliez d'arrêter le four, il s'arrêtera automatiquement après 12 heures. Si vous désirez désactiver l'arrêt automatique/ le mode Sabbat, consultez la page 46.

Cuisson avec convection
(four inférieur seulement)

Pour la cuisson avec convection, entrez la température de cuisson normale. La commande réduit automatiquement la température programmée de 25° F (15° C), même si la température de cuisson normale est affichée.

Programmation de Convect Bake :

1. Appuyez sur la touche Convect Bake (Cuisson avec convection).
   - Les mots LOWER BAKE et l'icône VENTILATEUR clignotent.
   - 000 clignote à l'afficheur.
2. Sélectionnez la température du four. Appuyez sur la touche Autoset pour 350° F (175° C) ou sur les touches numériques appropriées.
   - Chaque pression additionnelle de la touche Autoset augmente la température de 25° F (15° C). La température du four peut être programmée de 170° à 550° F (77° à 288° C).
3. Appuyez à nouveau sur la touche Convect Bake ou attendez quatre secondes.
   - Les mots LOWER BAKE s'arrêteront de clignoter.
   - Les mots PREHEAT et LOWER seront affichés.
   - 100° (38°) ou la température réelle du four si la température est de plus de 100° F (38° C) sera affiché. Elle augmentera par intervalle de 5° F (3° C) jusqu'à ce que la température préprogrammée soit atteinte.
   - L'icône VENTILATEUR se mettra à tourner.
4. Laissez le four préchauffer pendant 7 à 12 minutes.
   - Lorsque la température programmée pour le four est atteinte, un bip long retentit et l'icône PREHEAT s'éteint.
   - La température programmée s'affiche.
   - Pour rappeler la température programmée pendant le préchauffage, appuyez sur la touche Convect Bake.

Convect Bake

Autoset

5. Placez la nourriture dans le four.
6. Vérifiez l'avancement de la cuisson à la durée minimale de cuisson. Cuisez plus longtemps au besoin.
7. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur la touche Lower Cancel.
8. Retirez la nourriture du four.

Lower Cancel

CUISSON AU FOUR

Rôtissage par convection

(four inférieur seulement)

Pour le rôtissage avec convection, entrez la durée et la température de rôtissage normales. Le régulateur indique automatiquement de vérifier la cuisson de la nourriture à 75 % de la durée programmée.

Remarques sur le rôtissage avec convection :

- Lors du rôtissage avec convection, la durée de cuisson doit être programmée avant la température.
- Si la recette nécessite que le four soit préchauffé, ajoutez 15 minutes à la durée de cuisson programmée.
- Les durées de rôtissage peuvent varier selon les coupes de viande.
- Il n'est pas nécessaire de préchauffer lors du rôtissage avec convection de gros morceaux de viande.

Programmation de Convect Roast :

1. Appuyez sur la touche Convect Roast (Rôtissage avec convection).

   - Les mots LOWER ROAST, l'icône VENTILATEUR et 00:00 clignotent à l'afficheur.
   - 000 paraît à l'afficheur.
2. Entrez la durée de rôtissage à l'aide des touches numériques.
   - La durée peut être réglée de 10 minutes (00:10) à 11 heures et 59 minutes (11:59).
   - Appuyez à nouveau sur Convect Roast ou attendez 4 secondes.
   - LOWER ROAST et l'icône du ventilateur clignotent à l'afficheur.
   - 000 clignote à l'afficheur.
3. Sélectionnez la température du four. Appuyez sur la touche Autoset pour 325° F (175° C) ou sur les touches numériques appropriées. (Reportez-vous à la brochure « La cuisson simplifiée » pour connaître les durées de rôtissage.)

   - Chaque pression additionnelle de la touche Autoset augmente la température de 25° F (15° C).
   - La température peut être programmée de 170° à 550° (77° à 288° C).
4. Appuyez à nouveau sur la touche Convect Roast ou attendez quatre secondes.
   - Le mot ROAST cesse de clignoter et s'allume à l'afficheur.
   - 100° (38°) ou la température réelle du four sera affichée. Elle augmentera par intervalles de 5° F (3° C) jusqu'à ce que la température préprogrammée soit atteinte.
   - L'icône VENTILATEUR se mettra à tourner.

5. Placez la nourriture dans le four.
   - La durée commence le compte à rebours dès que le four se met à chauffer.
   - Pour rappeler la température programmée pendant le préchauffage, appuyez sur la touche Convect Roast.
6. Lorsque 75 % de la durée de cuisson se sont écoulés, le four vous indiquera de vérifier l'état de la cuisson. Vérifiez l'avancement de la cuisson à ce moment. Cuisez plus longtemps au besoin.
   - La lampe du four reste allumée jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche Oven Light (Lampe du four).
   - Appuyez sur In'importe quelle touche pour rappeler la durée de cuisson restante.
7. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur la touche Lower Cancel.

8. Retirez la nourriture du four.

Cuisson et maintien

Lors de l'utilisation de la fonction **Cook & Hold** (Cuisson et maintien), le four se met à chauffer immédiatement une fois que la commande a été programmée. Puis, le four cuit pendant la durée spécifiée. Lorsque cette durée s'est écoulée, le four maintient la nourriture au chaud pendant une heure au maximum, puis s'éteint automatiquement.

Programmation de Cook & Hold :

1. Appuyez sur la touche Cook & Hold (Cuisson et maintien) **une fois** pour le four supérieur ou **deux fois** pour le four inférieur.

   - Le mot HOLD (MAINTIEN) clignote pour indiquer que la programmation de cuisson et maintien.
   - 00:00 et soit UPPER soit LOWER clignotent à l'afficheur.
2. Sélectionnez la durée désirée de cuisson en utilisant les touches numériques.
   - Le mot HOLD continue à clignoter.
   - La durée s'allume à l'afficheur.
   - La durée peut être réglée de 00:10 à 11:59.
3. Appuyez sur Bake, Convect Bake ou Convect Roast (four inférieur seulement) et sélectionnez la température du four. Appuyez sur la touche Autoset pour 350° F (175° C) ou sur les touches numériques appropriées.

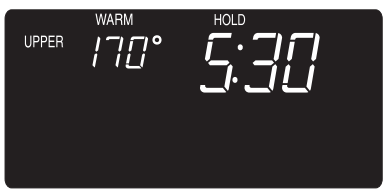
CUISSON AU FOUR

- La fonction voulue, 000 et soit UPPER soit LOWER clignotent.
- La température peut être programmée de 170° F à 550° F (77° à 288° C). .

4. Appuyez à nouveau sur la touche de la fonction désirée OU attendez quatre secondes.
   - Le mot correspondant à la fonction désirée reste allumé.
   - La durée de cuisson paraît à l'afficheur.
   - L'icône PREHEAT (PRÉCHAUFFAGE) paraît à l'afficheur.
   - La température réelle du four sera affichée pendant le préchauffage.
   - La température programmée s'affiche lorsque le four est préchauffé.

Lorsque la durée de cuisson s'est écoulée :

- Quatre bips retentissent.
- Les mots WARM (CHAUD) et HOLD (MAINTIEN) s'allument.
- 170° (77°) paraît à l'afficheur.



Après une heure de MAINTIEN et CHAUD :

- Le four s'éteint automatiquement.
- Appuyez sur la touche Cancel et retirez la nourriture du four.

Annulation de Cook & Hold à tout moment :

Appuyez sur la touche Cancel (annuler) qui convient. Retirez la nourriture du four.

Upper Cancel

Lower Cancel

Cuisson et maintien différés

⚠ ATTENTION

N'utilisez pas la cuisson différée pour des denrées très périssables comme les produits laitiers, le porc, la volaille ou les fruits de mer.

Avec la fonction **Delay** (Départ différé), le four se met à cuire plus tard dans la journée. Programmez la durée d'attente désirée avant que le four ne se mette en marche et la durée de cuisson désirée. Le four commence à chauffer à l'heure sélectionnée et cuit pour la durée spécifiée et maintient la nourriture au chaud pendant une heure.

La durée d'attente peut être programmée de 10 minutes (00:10) à 11 heures, 59 minutes (11:59).

Programmation d'un cycle de cuisson et maintien différés :

1. Appuyez sur la touche Delay **une fois** pour programmer le four supérieur ou **deux fois** pour le four inférieur.

   Delay

   - Le mot DELAY (ATTENTE) clignote à l'afficheur.
   - 00:00 et soit UPPER soit LOWER clignotent à l'afficheur.
2. À l'aide des touches numériques appropriées, entrez la durée d'attente avant que ne débute le cycle de cuisson et maintien.
3. Appuyez sur la touche Cook & Hold.

   Cook & Hold

   - Le mot HOLD clignote.
   - Le mot DELAY (ATTENTE) clignote à l'afficheur.
   - 00:00 et soit UPPER soit LOWER clignotent.
4. Entrez la durée désirée de cuisson à l'aide des touches numériques.
5. Appuyez sur Bake (four supérieur ou inférieur), Convect Bake ou Convect Roast (four inférieur seulement).
6. Programmez la température du four désirée en appuyant sur la touche Autoset ou sur les touches numériques appropriées.

   Autoset

   - 350° (175°) s'allume lorsque l'on appuie sur la touche Autoset.
   - Après quatre secondes, la durée d'attente entrée paraît à l'afficheur.
   - Les mots BAKE (CUISSON COURANTE) et DELAY (ATTENTE) restent allumés pour rappeler qu'un cycle de cuisson et maintien différé a été programmé.

Remarques :

- N'utilisez pas le cycle de cuisson et maintien différés pour des articles qui nécessitent que le four soit préchauffé, comme les gâteaux, les petits biscuits et les pains.
- N'utilisez pas le cycle de cuisson et maintien différés si le four est déjà chaud.

CUISSON AU FOUR

Cuisson au gril

Programmation du gril :

1. Appuyez sur la touche Broil (Cuisson au gril) du four désiré.

   Broil

   • Les mots BROIL (GRIL), UPPER ou LOWER et SET (VALIDER) clignotent à l'afficheur.

   Autoset

2. Appuyez sur la touche Autoset **une fois** pour programmer un gril à température élevée ou **deux fois** pour programmer un gril à température basse.

   • HI (ÉLEVÉE) ou LO (BASSE) seront affichés.

   Sélectionnez HI broil (Gril à température élevée) pour un gril normal. Sélectionnez LO broil (Gril à température basse) pour un cuisson lente au gril d'aliments à cuisson plus longue comme la volaille.

3. Après quatre secondes, le four se met en marche.

   • BROIL et HI ou LO reste allume.

4. Pour un rissolage maximum, préchauffez l'élément de gril pendant 3 ou 4 minutes avant d'ajouter la nourriture.
5. Placez la nourriture dans le four. Laissez la porte entrouverte, d'environ 4 pouces (à la première butée).
6. Retournez la viande une fois durant la cuisson.
7. Lorsque l'aliment est cuit, appuyez sur la touche Cancel (Annuler) appropriée. Retirez la nourriture et la lèchefrite du four.

   Upper Cancel

Remarques sur la cuisson au gril :

- Pour obtenir de meilleurs résultats avec le gril, utilisez une lèchefrite en deux pièces.
- Le gril à température **HI** (Élevée) est utilisé pour la majorité des opérations de cuisson au gril. Utilisez le réglage **LO** pour les aliments qui doivent cuire plus longtemps. La température moins élevée permet à la nourriture de cuire à point sans cependant trop brunir.
- Les durées de cuisson au gril peuvent être plus longues avec des températures de gril inférieures.
- Ne garnissez jamais d'une feuille d'aluminium la plaque amovible de la lèchefrite; ceci empêcherait l'écoulement de la graisse.
- Prévoyez des durées de cuisson au gril plus longues et un rissolage légèrement moins doré si l'appareil fonctionne sur un circuit de 208 volts.
- Si plus de 30 secondes s'écoulent entre la pression sur la touche Broil et la touche Autoset, le four ne sera pas programmé et l'afficheur reviendra à l'information précédente.
- Le gril à température HI (Élevée) est utilisé pour la majorité des opérations de cuisson au gril. Utilisez le gril à LO (basse) pour la cuisson de mets devant cuire plus longtemps, afin de leur permettre d'être bien cuits sans rissolage excessif.
- La plupart des aliments doivent être retournés lorsque la moitié de la durée prévue pour la cuisson au gril s'est écoulée.

Cuisson au gril – Les durées tiennent compte d'un préchauffage de 4 minutes.

ALIMENTS	FOUR SUP. POSITION GRILLE	FOUR INF. POSITION GRILLE	RÉGLAGE	FOUR SUP. DURÉE DE CUISSON (MINUTES)**	FOUR INF. DURÉE DE CUISSON (MINUTES)**
Bœuf					
Bifteck, 1 po/ 2,5 cm d'épaisseur,	« sur la grille »	4	HI (Élevée)	8 - 11 (à point)	15 - 19 (à point)
Hamburgers de 4 oz (113 g), 3/4 po (2 cm) d'épaisseur (12 max.)	« sur la grille »	4	HI	15 - 20 (bien cuit)	15 - 19 (bien cuit)
Hamburgers de 4 oz (113 g), 3/4 po (2 cm) d'épaisseur (6 max.)	« sur la grille »	4	HI	12 - 16 (bien cuit)	15 - 19 (bien cuit)
Poulet					
Non désossé, poitrine avec peau Morceaux	« sur la grille »	3 ou 4	LO (Basse)	25 - 36 (bien cuit)	28 - 39 (bien cuit)
Poisson*					
Filets	« sur la grille »	4	LO	8 - 12 (bien cuit)	8 - 13 (bien cuit)
Darnes, 1 po/ 2,5 cm d'épaisseur	« sur la grille »	4	LO	10 - 14 (bien cuit)	10 - 16 (bien cuit)
Porc					
Côtelettes, 1 po/2,5 cm d'épaisseur	« sur la grille »	4	HI	18 - 24 (bien cuit)	22 - 27 (bien cuit)

* Lors du gril de poissons, pulvérisez la grille de la lèchefrite avec de l'huile de cuisson. Ne retournez pas les filets de poisson.

** Les durées de cuisson au gril sont approximatives et peuvent varier selon l'épaisseur de l'aliment.

Cuisson au four

Maintien au chaud

Pour garder les aliments chauds ou réchauffer les assiettes ou pains.

Programmation du maintien au chaud :

1. Appuyez sur la touche Keep Warm (Maintien au chaud).
   - Le mot WARM clignote.
   - 000 et soit UPPER soit LOWER clignotent à l'afficheur.

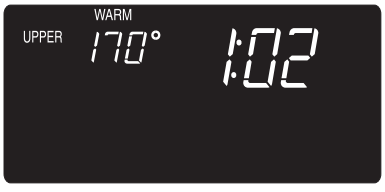
Keep Warm

Autoset

2. Sélectionnez la température de maintien au chaud. Appuyez sur la touche Autoset ou sur les touches numériques appropriées.
   - 170° (75°) s'allume lorsque l'on appuie sur la touche Autoset.
   - Chaque pression sur la touche Autoset augmente la température de 5° F (3° C).

   La température de maintien au chaud peut être programmée de 145 et 190° F (63 et 90° C).

   Le mot WARM (CHAUD) et la température seront affichés pendant que la fonction est active.



Annulation du maintien au chaud :

1. Appuyez sur la touche Cancel (Annuler) qui convient.
2. Retirez la nourriture du four.

Upper Cancel

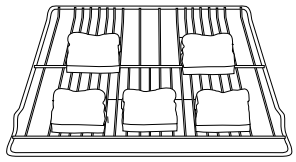
Lower Cancel

Remarques - maintien au chaud :

- Pour que la qualité des mets soit optimale, ceux qui sont cuits au four ne doivent pas être maintenus chauds pendant plus de 1 à 2 heures.
- Pour empêcher les aliments de dessécher, recouvrez-les de papier d'aluminium, sans serrer, ou d'un couvercle.
- **Pour réchauffer des petits pains :**
  - recouvrez les petits pains de papier d'aluminium sans les serrer et placez-les au four.
  - appuyez sur les touches Keep Warm et Autoset.
  - réchauffez pendant 12 à 15 minutes.
- **Pour réchauffer des assiettes :**
  - placez deux piles de quatre assiettes maximum dans le four.
  - appuyez sur les touches Keep Warm et Autoset.
  - réchauffez pendant 5 minutes, arrêtez le four et laissez les assiettes au four pendant encore 15 minutes.
  - n'utilisez que des assiettes pouvant aller au four, vérifiez avec le fabricant.
  - ne posez pas des assiettes tièdes sur une surface froide, les changements rapides de température pourraient les fissurer ou les abîmer.

Griller (four supérieur seulement)

Pour griller le pain ou des produits qui se grillent dans un grille-pain ou un four-grilloir.



1. Appuyez sur la touche Toast.
2. Appuyez sur la touche Autoset pour programmer une durée de 4 minutes. Chaque fois que vous appuyez, vous augmentez la durée de 1 minute. TOAST et UPPER sont affichés et le décompte de la durée programmée commence.

   Ou, appuyez sur les touches numériques pour programmer la durée en minutes et en secondes et ce entre 10 secondes et 6 minutes.

   Exemple : Pour programmer une durée de deux minutes, appuyez sur 2, 0, 0.

   La durée nécessaire pour dorer peut varier, surveillez le four pour ne pas trop griller. Fermez la porte du four pendant cette opération.
3. Une fois la durée écoulée, quatre bips retentissent.

Remarques - grille-pain :

- **Le four inférieur peut ne pas être utilisé lorsque le four supérieur sert de grille-pain. Si le four inférieur est utilisé lorsque la touche Toast est appuyée, un bip retentit.**
- Cette opération est basée sur la durée et non pas la température.
- Pour dorer plus uniformément, préchauffez le four pendant 3 ou 4 minutes.
- Les durées sont réduites quand le four est chaud ou s'il est utilisé à répétition.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, suivez l'illustration ci-dessus si vous faites griller 4 à 5 tranches de pain ou des articles semblables.

Fonctions - grille-pain

ALIMENTS	DURÉE*/DÉPART À FROID
Pain blanc en tranches	3 1/2 - 4 1/2 mn
Gaufres (surgelées)	4 - 4 1/2 mn
Pâtisserie à griller (non congelée)	3 1/2 -4 mn
Pâtisserie à griller (congelée)	4 1/2 - 4 3/4 mn
Tortillas	2 1/2 - 3 mn
Toaster Breaks** ou Hot Pockets**	4 - 5 mn
Bagels	4 1/2 - 5 mn
Muffins	3 1/2 -4 mn
Sandwich au fromage	3 1/2 - 4 1/2 mn

* Les durées sont approximatives et ne servent que de guides.

** Marques déposées des fabricants respectifs.

Cuisson au four

Fermentation (four inférieur seulement)

S'utilise pour faire lever des produits de boulangerie à base de levure avant de les cuire. Il existe deux méthodes de fermentation : une STANDARD et une RAPIDE.

La température de la méthode standard est légèrement plus élevée que la température ambiante. La pâte est protégée des changements de température et des courants d'air qui peuvent être néfastes à la fermentation.

La méthode de fermentation rapide permet d'obtenir une fermentation plus rapide sans faire de tort à la levure.

1. Appuyez sur la touche Proofing.
   - SET clignote à l'afficheur.

Proofing

2. Appuyez sur la touche Autoset pour obtenir la méthode standard (Std paraît), et appuyez à nouveau pour la méthode rapide (rPd paraît).
3. Lorsque la fermentation est terminée, appuyez sur la touche Lower Cancel.

Lower Cancel

Remarques – fermentation :

- Pour la pâte qui nécessite une levée, la méthode standard ou la rapide peut être utilisée.
- Pour la pâte qui en nécessite deux, la méthode standard doit être utilisée pendant la première levée. Pour la deuxième levée, utilisez l'une des deux méthodes.

Dessiccation (four inférieur seulement)

Pour de meilleurs résultats, utilisez une grille de dessiccation qui permet à l'air de circuler uniformément autour de la nourriture.

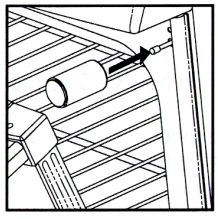
Le ventilateur de convection fonctionne pendant la dessiccation.

Programmation de la dessiccation :

1. Placez la nourriture dans le four.
2. Appuyez sur la touche Drying (Dessiccation).
   - DRY et 000 clignotent à l'afficheur.

Drying

3. Appuyez sur la touche Autoset (Programmation automatique) pour programmer une température de 60 °C (140 °F) ou appuyez sur les touches numériques correspondant à la température de dessiccation souhaitée.
   - La pression sur la touche Autoset augmente la température par intervalle de 7 °C (10 °F).
   - La température peut être réglée entre 38 et 94 °C (100 et 200 °F).
4. Après quatre secondes, les mots LOWER, DRY et la température sélectionnée paraîtront à l'afficheur.
5. La porte du four doit être légèrement ouverte pour laisser échapper l'humidité pendant la dessiccation.
   - Ouvrez légèrement la porte du four.
   - Placez l'entrebâilleur magnétique (Pièce nº 8010P146-60) sur le commutateur en haut à droite du cadre du four. L'entrebâilleur permet d'obtenir un écart entre le four et sa porte pour laisser échapper l'humidité.



   - Fermez doucement la porte jusqu'à ce que l'entrebâilleur entre en contact avec la porte du four. L'aimant retient correctement l'entrebâilleur en position pendant la dessiccation et permet l'ouverture opportune de la porte pendant l'opération sans perdre sa disposition.

Remarque : Si l'entrebâilleur n'est pas correctement positionné, le ventilateur de convection ne fonctionnera pas.

6. Une fois l'opération terminée, arrêtez le four en appuyant sur la touche Lower Cancel. Enlevez l'entrebâilleur avec une manique.

Lower Cancel

Remarque : Conservez l'entrebâilleur dans un endroit sécuritaire et pratique. Pour en obtenir un de rechange, composez le 1-800-JENNAIR et commandez la pièce nº 8010P146-60.

Suivez le guide de dessiccation de la page 45 pour connaître les durées de dessiccation. Vérifiez les aliments aux durées minimum indiquées. Refroidissez les aliments à la température ambiante avant de vérifier s'ils sont bien déshydratés.

Remarques sur la déshydratation :

- Pour acheter une grille de dessiccation, prenez contact avec un détaillant Jenn-Air afin d'obtenir l'accessoire « DRYINGRACK », ou composez le 1-800-JENNAIR.
- La majorité des fruits et légumes sèchent bien et conservent leur couleur une fois séchés à 60 °C (140 °F). Les viandes fraîches et séchées doivent être déshydratées à 63 °C-65 °C (145 °F-150 °F). Pour obtenir des résultats optimaux, desséchez les herbes aromatiques à 38 °C (100 °F). Cependant, à cette température inférieure, prévoyez des durées de séchage pouvant aller jusqu'à 8 heures.
- La durée de dessiccation varie selon les critères suivants : contenu en eau et sucre de l'aliment, taille des morceaux, quantité d'aliments à déshydrater, humidité dans l'air.
- Vérifiez les aliments au temps de dessiccation minimum. Séchez-les plus longtemps au besoin.
- Les fruits qui brunissent une fois exposés à l'air doivent être traités avec un antioxydant. Essayez l'une des méthodes suivantes :
  1. Trempez le fruit dans un mélange composé de 2 parties de jus de citron en bouteille pour une partie d'eau fraîche.
  2. Trempez le fruit dans une solution d'acide ascorbique ou d'antioxydant commercial à raison de une cuillère à thé pour 1 litre (1 pinte) d'eau froide.
- Les aliments peuvent s'égoutter lors du processus de dessiccation. Après la dessiccation d'aliments à contenu élevé en sucre ou acide, la sole du four doit être nettoyée à l'eau et au savon. Le fini porcelanisé peut se décolorer si les projections de sucre ou d'acide ne sont pas essuyées avant que le four ne soit chauffé à chaleur élevée ou avant un cycle d'autonettoyage.
- Il est possible d'utiliser plus d'une grille à la fois. Cependant, une durée supplémentaire est nécessaire.
- Consultez d'autres sources (comme la bibliothèque de la région) pour obtenir des informations supplémentaires.

CUISSON AU FOUR

Guide de dessiccation (four inférieur seulement)

FRUITS	MEILLEURES VARIÉTÉS POUR LA DESSICCATION	PRÉPARATION	DURÉE APPROXIMATIVE À 140°F (60° C) **	RÉSULTATS DE DESSICCATION
Pommes*	Variétés fermes : Graven Stein, Granny Smith, Jonathan, Winesap, Rome Beauty, Newton.	Laver, peler au besoin, évider et couper en tranches de 3 mm (1/8 po).	4 à 8 heures	Souples à croustillantes. Les pommes desséchées se conservent mieux lorsqu'elles sont légèrement croustillantes
Abricots*	Blenheim/Royal les plus courantes. Tilton aussi est une bonne variété	Laver, couper en deux et retirer les noyaux.	18 à 24 heures	Souples et flexibles
Bananes*	Variétés fermes	Peler et couper en tranches de 6 mm (1/4 po).	17 à 24 heures.	Souples à croustillantes
Cerises*	Lambert, Royal Ann, Napoleon, Van ou Bing.	Laver et retirer les queues. Couper en deux et retirer les noyaux.	18 à 24 heures.	Souples et caoutchouteuses
Nectarines et pêches*	Variétés à Freestone (noyau non adhérent)	Couper en deux et retirer les noyaux. Épluchage facultatif, mais fruits séchés de meilleur aspect.	24 à 36 heures	Souples et caoutchouteuses
Poires*	Bartlett	Peler, couper en deux et évider.	24 à 36 heures	Souple et flexibles
Ananas	Frais ou en boîte	Laver, peler et retirer les points épineux. Trancher dans le sens de la longueur et etirer le petit noyau central. Couper diagonalement en tranches de 13 mm (1/2 po).	En boîte: 14 à 18 heures Frais: 12 à 16 heures	Souple et flexibles
Écorces d'orange et de citron	Choisir des fruits à écorce rugueuse. Ne pas sécher l'écorce du fruit s'il est marqué «colorant ajouté»	Bien laver. Enlever l'écorce externe sur 1,5 mm (1/16 po) à 3 mm (1/8 po). Ne pas utiliser la partie blanche amère sous l'écorce.	1 à 2 heures	Dures à cassantes
LÉGUMES				
Tomates	Plum, Roma	Couper en deux, retirer les graines. Placer les tomates peau vers le haut sur la grille. Percer des trous à la fourchette dans la peau.	12 à 18 heures	Dures à croustillantes
Carottes	Type demi-long Danvers Imperator, Red Cored Chantenay	Ne pas utiliser les carottes si elles sont fibreuses ou creuses. Laver, enlever les feuilles et peler au besoin. Trancher transversalement ou diagonalement en tranches de 6 mm (1/4 po). Blanchir à la vapeur 3 minutes.	4 à 8 heures	Dures à cassantes
Piments forts	Ancho, Anaheim	Laver, couper en deux et enlever les graines. Percer la peau plusieurs fois fourchette.	4 à 6 heures	Les gousses doivent apparaître ridées, rouge foncé et à la croustillantes.
HERBES AROMATIQUES				
Persil menthe, coriandre, sauge, origan		Rincer à l'eau froide. Éponger à l'aide d'un papier essuie-tout.Laisser les queues jusqu'à ce que les feuilles soient sèches, puis les jeter.	1 à 3 heures	Cassantes, en miettes
Basilic		Couper les feuilles à 8 cm (3 po) ou 10 cm (4 po) du haut de la plante, juste lorsque les bourgeons apparaissent. Rincer les feuilles à l'eau froide.	2 à 5 heures	Cassantes, en miettes

* Fruits nécessitant un antioxydant pour empêcher la décoloration et la perte de nutriments. Se reporter aux remarques de la page 44 pour connaître les méthodes particulières.

** L'arrêt à 12 heures ne se produit pas lors des fonctions de dessiccation.

CUISSON AU FOUR

Arrêt automatique/mode Sabbat

Les fours s'arrêtent automatiquement après 12 heures s'ils sont laissés accidentellement en marche.

Annulation de l'arrêt de 12 heures et fonctionnement des fours en continu pendant 72 heures :

1. Appuyez sur la touche Clock (Horloge) et maintenez-la ainsi pendant 3 secondes.

   - "SAb" s'affiche et clignote pendant cinq secondes.
   - "SAb" sera alors affiché en continu jusqu'à la mise à l'arrêt ou jusqu'à ce que les 72 heures soient écoulées.
   - BAKE sera aussi affiché si un cycle de cuisson est utilisé alors que le four est en mode Sabbat.
   - Toutes les touches sont inactives sauf la touche Cancel et l'horloge. Toutes les autres fonctions à l'exception de BAKE (minuterie, maintien au chaud, autonettoyage, etc.) sont verrouillées lors du mode Sabbat.

Annulation du mode Sabbat :

1. Appuyez sur la touche Clock pendant trois secondes.
   - 'SAb' clignote pendant 5 secondes.
   - L'heure du jour revient à l'afficheur.

   OU
2. Après 72 heures, le mode Sabbat se termine.
   - 'SAb' clignote pendant 5 secondes.
   - L'heure du jour revient à l'afficheur.

Favorite

La touche Favorite permet de mémoriser la durée et la température d'un cycle de cuisson courante et maintien, cuisson courante et maintien avec convection ou rôtissage et maintien avec convection (four inférieur seulement).

Pour programmer un cycle Favorite, une fonction Cuisson et maintien doit être active ou juste programmée.

Pour programmer un nouveau cycle Favorite ou pour mémoriser un cycle de cuisson et maintien en cours comme un favori :

1. Programmez un cycle de cuisson et maintien comme il est décrit dans la section Cuisson et maintien à la page 40.
2. Appuyez sur la touche Favorite et maintenez-la ainsi pendant trois secondes.

   - Le cycle cuisson et maintien nouvellement programmé ou en cours de fonctionnement sera sauvegardé.
   - Un bip double et un bip simple se feront entendre pour indiquer que le régulateur a accepté le réglage Favorite.

Démarrage d'un cycle programmé dans Favorite :

1. Appuyez sur la touche Favorite.
   - La durée et la température du cycle programmé de cuisson et maintien seront affichées. (Si aucun cycle de cuisson et maintien n'a été programmé, « nonE » sera affiché).
2. Appuyez sur la touche Bake, Convect Bake ou Convect Roast (four inférieur seulement).
   - Le cycle Favorite commence immédiatement.
   - La fonction choisie et la durée de cuisson paraîtront à l'afficheur.

Lorsque la durée de cuisson s'est écoulée :

- La fonction choisie s'arrête.
- WARM HOLD s'allume et 170° paraît à l'afficheur.

Annulation d'un cycle favori en cours :

1. Appuyez sur la touche CANCEL (ANNULER) qui convient.

2. Retirez la nourriture du four.
   - Le cycle Favorite sauvegardé ne sera pas affecté.

Remarques sur le mode sabbat :

- Le mode Sabbat peut être mis en marche à tout moment, que le four soit en marche ou non.
- Le mode Sabbat ne peut pas être mis en marche si les touches sont verrouillées ou la porte verrouillée.
- La majorité des messages et tous les bips sont désactivés en mode Sabbat.
- Si un four cuit lorsque le mode Sabbat est programmé, BAKE disparaîtra à la fin de la cuisson ou lorsque la touche CANCEL est appuyée. Aucun bip retentira.
- Si vous voulez que les lampes de four soit allumée en mode Sabbat, allumez les lampes avant le début du mode Sabbat.
- Dès le début du mode Sabbat, l'afficheur montre la température programmée plutôt que la température actuelle de la cavité du four. Aucun bip de réchauffage ne se fera entendre.
- L'autonettoyage et le verrouillage automatique des portes ne fonctionnent pas pendant le mode Sabbat.
- En appuyant sur la touche Cancel, le programme de cuisson est annulé, cependant la commande reste en mode Sabbat.
- En cas de panne de courant, les fours se remettent en marche en mode Sabbat avec 72 heures restantes sans cycle en cours.

CUISSON AU FOUR

Réglage de la température des fours

La précision des réglages de température a été soigneusement vérifiée à l'usine. Il est normal de remarquer quelques différences dans la durée de cuisson entre un four neuf et un four ancien. La température des fours peut éventuellement se décaler.

Vous ajustez la température des fours si vous pensez qu'ils ne cuisent pas ou ne dorent pas correctement. Pour décider de l'ajustement à apporter, réglez le four à une température de 15 °C (25 °F) plus élevée ou plus basse que la température indiquée dans la recette, puis faites cuire la préparation. Les résultats du premier essai de cuisson doivent donner une idée du nombre de degrés duquel la température doit être ajustée.

Ajustement de la température du four :

1. Appuyez sur la touche Bake (Cuisson courante) du four approprié.

   Bake

2. Entrez 550° F (285° C) en appuyant sur les touches numériques appropriées.
3. Appuyez sur la touche Bake et maintenez-la ainsi pendant plusieurs secondes ou jusqu'à ce que 00° paraisse à l'afficheur.

   Si la température du four a été précédemment ajustée, le changement sera affiché. Par exemple, si la température du four a été réduite de 15° F (8° C), l'afficheur indiquera -15° F (-8° C).
4. Appuyez sur la touche Autoset pour ajuster la température.

   À chaque fois que l'on appuie sur la touche Autoset, la température change de 5° F (3° C). La température du four peut être augmentée ou diminuée de 5 à 35° F (3 à 20° C).
5. L'heure du jour réapparaît automatiquement à l'afficheur.

Il n'est pas nécessaire de réajuster la température du four en cas de panne ou d'interruption de courant. L'ajustement de la température s'applique seulement aux fonctions de cuisson, cuisson avec convection et rôtissage avec convection (four inférieur seulement).

Ventilateur du four

Le ventilateur de convection sert à faire circuler l'air chaud dans le four lorsque la caractéristique de convection est sélectionnée. Il se met en marche automatiquement quand vous appuyez sur les touches de cuisson et de rôtissage avec convection et il s'arrêtera lorsque la convection est annulée.

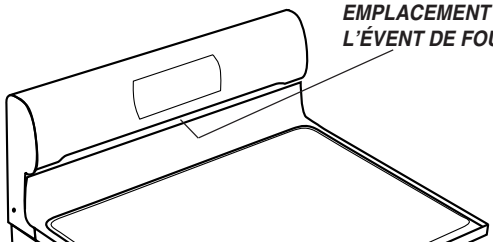
Remarque : Les ventilateurs de convection s'arrêtent automatiquement à l'ouverture de la porte.

Évent de four

Lorsque le four est allumé, la zone près de l'évent peut être très chaude et même brûler. N'obturez jamais l'évent.

L'évent de four est situé en dessous du bouclier du dosseret de la cuisinière.

Lorsque vous effectuez la cuisson d'aliments qui renferment beaucoup d'humidité dans le four supérieur, il se peut que vous voyiez de la vapeur s'échapper de l'évent de four. Ceci est normal.



Ne mettez pas de plastique près de l'évent, car la chaleur qui s'en dégage peut le déformer ou le faire fondre.

Lampes de four

Les lampes de four s'allument automatiquement quand une porte de four est ouverte. Quand la porte est fermée, appuyez sur Oven Light (Lampe du four) pour allumer ou éteindre la lampe. Le four produit un signal sonore chaque fois que l'on appuie sur Oven Light.

Oven Light

Sole du four

Protégez la sole des produits renversés, en particulier acides ou sucrés, ceux-ci pouvant décolorer l'émail vitrifié. Utilisez des ustensiles de la bonne dimension pour éviter que les produits ne se renversent ou passent par-dessus l'ustensile en bouillant. **Ne placez pas d'ustensiles ou de feuille d'aluminium directement sur la sole du four.**

Grilles de four

⚠ ATTENTION

- Ne tentez pas de changer la position des grilles lorsque le four est chaud.
- N'utilisez pas le four pour ranger des aliments ou des ustensiles.

Toutes les grilles sont conçues avec un dispositif de calage.

Four supérieur

- Il comporte une grille.
- Lorsque vous tirez la grille du four supérieur pour vérifier ou retirer un mets, saisissez le **bord supérieur** de la grille.

Four inférieur

- Il comporte une grille RollerGlide[MC], une demi-grille et une grille plate ordinaire.

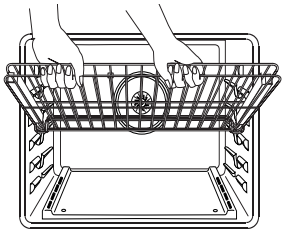
Cuisson au four

Dépose des grilles :

- Tirez sur la grille jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Soulevez alors le devant et continuez à tirer sur la grille jusqu'à ce qu'elle soit complètement sortie.
- Pour la grille RollerGlide[MC], tirez ensemble sur la glissière et la base de la grille .

Pour remettre les grilles en place :

- Mettez la grille sur le support de grille du four; relevez légèrement le rebord avant; poussez la grille jusqu'à ce qu'elle arrive à la butée d'arrêt; abaissez l'avant et poussez à fond dans le four.



Cuisson et rôtissage avec la grille RollerGlide[MC] (four inférieur seulement)

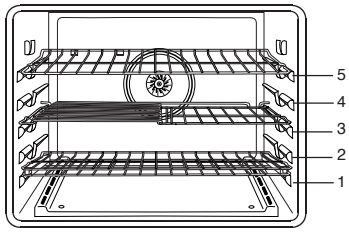
Cuisson courante au four

- Pour des résultats optimaux en le cuisson au four sur une grille, utilisez la grille RollerGlide[MC].
- En cas de cuisson sur deux grilles, utilisez la grille RollerGlide[MC] dans la position inférieure de grille, et la grille plate dans la position supérieure de grille.

Rôtissage

- Lors du rôtissage de gros morceaux de viande ou d'une volaille, utilisez la grille RollerGlide[MC] qui facilite la manipulation.

Position des grilles (four inférieur)



NIVEAU 5 : Utilisez seulement pour l'opération grille-pain, pour la cuisson au gril des aliments très minces ou pour la cuisson sur deux grilles.

NIVEAU 4 : Utilisez pour la cuisson au gril ou celle sur deux grilles.

NIVEAU 3 : Utilisez pour la cuisson de diverses pâtisseries sur une plaque à biscuits ou un moule à gelée, des gâteaux à étages, tartes aux fruits, aliments commodes surgelés ou pour la cuisson au gril.

NIVEAU 2 : Utilisez pour le rôtissage de petits morceaux de viande, les plats mijotés, le pain, les savarins ou les tartes à la crème et la cuisson sur deux grilles.

NIVEAU 1 : Utilisez pour le rôtissage de gros morceaux de viande, la volaille, les soufflés ou gâteaux des anges et la cuisson sur deux grilles.

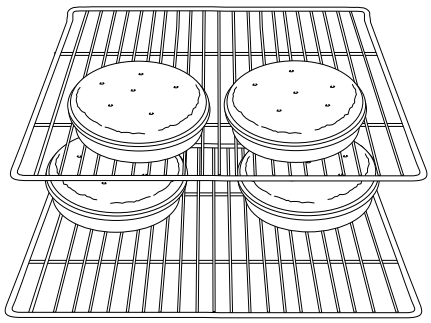
CUISSON SUR PLUSIEURS GRILLES :

Deux grilles : Utilisez les positions 2 et 4, 1 et 4, ou 2 et 5.
Trois grilles : Utilisez les positions 1, 3 et 5.

Cuisson de gâteaux à étages sur deux grilles

Pour de meilleurs résultats pour la cuisson de gâteaux sur deux grilles, utilisez les positions 2 et 4.

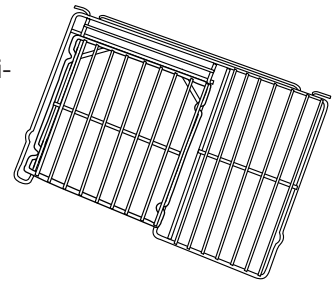
Placez les gâteaux sur la grille, comme il est indiqué.



Demi-grille Create-A-Space[MC]

(four inférieur seulement)

La cuisinière est équipée d'une demi-grille transformable. Le côté gauche de la grille peut être retirée pour permettre l'utilisation d'un gros plat à rôtir sur la grille inférieure. Le côté droit de la grille reste disponible pour une cocotte.



Remarques :

- La section amovible de la grille peut être utilisée comme grille de rôtissage sur la lèchefrite. N'utilisez pas la grille de la lèchefrite lorsque la grille du four est utilisée dans la lèchefrite.
- La section amovible de la grille peut être utilisée comme support ou grille de refroidissement.
- Assurez-vous que le four a refroidi avant de retirer ou de réinstaller la demi-grille.
- N'utilisez pas un ustensile qui dépasserait du bord de la grille.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, laissez un espace libre de 5 cm (2 po) entre l'ustensile placé sur la grille et la paroi du four.
- Agissez prudemment pour retirer un article placé sur la demi-grille, afin d'éviter des brûlures.
- Enlevez prudemment les articles placés sur la grille inférieure, pour ne pas perturber la demi-grille.

NETTOYAGE

Four autonettoyant

⚠ ATTENTION

- Il est normal que les éléments du four deviennent chauds pendant l'autonettoyage.
- Pour éviter que la porte du four ne subisse des dommages, ne tentez pas de l'ouvrir lorsque le mot LOCK (VERROUILLAGE) est visible sur l'afficheur.
- Évitez de toucher la porte, le hublot et la zone des évents du four lors d'un cycle d'autonettoyage.
- N'utilisez pas de nettoyant pour four du commerce sur le fini du four ou sur tout autre composant du four. Cela abîmerait le fini ou les composants du four.
- **NE laissez PAS la pierre à cuisson/pizza dans le four durant l'autonettoyage.**

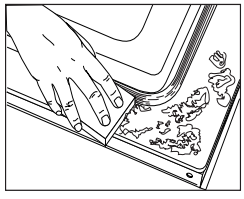
Le cycle d'autonettoyage utilise des températures supérieures à la normale pour assurer le nettoyage automatique de la totalité du four.

Si le four est très sale, il est normal qu'on observe la formation de fumée ou de flammes durant le nettoyage. Nettoyez le four à intervalles réguliers plutôt que d'attendre une accumulation importante de résidus.

Durant le processus d'autonettoyage, il convient de bien aérer la cuisine pour éliminer les odeurs normalement émises durant le nettoyage.

Avant l'autonettoyage

1. Arrêtez la lumière de four avant de nettoyer comme la lumière peut griller pendant le cycle de nettoyage.
2. Enlevez la lèchefrite, tous les plats et les grilles du four. Les grilles risqueraient de se décolorer et de ne plus glisser aussi bien après un cycle d'autonettoyage si on ne les enlève pas.



3. Nettoyez le cadre du four, le cadre de la porte (zone à l'extérieur du joint) et autour de l'ouverture dans le joint de la porte, à l'aide d'un produit de nettoyage non abrasif comme Bon Ami* ou d'eau additionnée de détergent. Le processus d'autonettoyage ne nettoie pas ces zones. Elles doivent être nettoyées pour empêcher la saleté de s'incruster pendant le cycle de nettoyage. (Le joint assure l'étanchéité autour de la porte et du hublot du four.)
4. Pour empêcher tout dommage, ne nettoyez pas ni frottez le joint qui se trouve autour de la porte du four. Ce joint est conçu pour éviter les pertes de chaleur pendant le cycle d'autonettoyage.
5. Éliminez les résidus de graisse ou de produits renversés sur la sole avant le nettoyage. Ceci empêche la formation de flammes ou de fumée durant le nettoyage.
6. Essuyez les résidus sucrés et acides, comme les patates douces, la tomate ou les sauces à base de lait. La porcelaine vitrifiée possède une certaine résistance aux composés acides, mais qui n'est pas limitée. Elle peut se décolorer si les résidus acides ou sucrés ne sont pas enlevés avant de commencer l'autonettoyage.

Remarques :

- La température du four doit être inférieure à 400° F (204° C) pour pouvoir programmer un cycle de nettoyage.
- **Seulement un four peut être autonettoyé à la fois.**
- La porte des deux fours est verrouillée lors de l'autonettoyage de l'un des fours.

Programmation de l'autonettoyage :

1. Fermez la porte du four.
2. Appuyez sur la touche Clean (Nettoyage) qui convient.

   Clean

   - Le mot CLEAN (NETTOYAGE) clignote.
   - Les mots SET et UPPER ou LOWER clignotent à l'afficheur.
3. Appuyez sur la touche Autoset.

   Autoset

   - MEd (Moyen) (Saleté moyenne, 3 heures) est affiché.
4. Appuyez sur la touche Autoset pour voir défiler les différents réglages de l'autonettoyage :

   HVy (Saleté épaisse, 4 heures)

   MEd (Moyen) (Saleté moyenne, 3 heures)

   LITE (Saleté légère, 2 heures)

   La sélection du niveau de salissure établit automatiquement la durée de l'autonettoyage.
5. Après quatre secondes, l'autonettoyage commence.
   - Si la porte n'est pas fermée, des bips retentiront et «door» sera affiché. Si la porte n'est pas refermée dans les 30 secondes, l'autonettoyage sera annulé et l'heure sera de nouveau affichée.
   - CLEAN paraîtra à l'afficheur.
   - LOCK clignote à l'afficheur. Une fois que la porte se verrouille, LOCK ne clignote pas.
   - Le décompte de la durée de l'autonettoyage commence à l'afficheur.

Pour différer l'autonettoyage :

1. Appuyez sur la touche Delay **une fois** pour programmer le four supérieur **deux fois** pour le four inférieur.

   Delay

   - Le mot DELAY (ATTENTE) clignote.
   - 00:00 et les mots UPPER ou LOWER clignotent à l'afficheur.

* Les noms de marque des produits de nettoyage sont des marques déposées des différents fabricants.

NETTOYAGE

2. Entrez la durée d'attente désirée pour le démarrage du cycle à l'aide des touches numériques appropriées.
3. Appuyez sur la touche Clean (Nettoyage) qui convient.

   Clean

   • SET clignote à l'afficheur.
4. Appuyez sur la touche Autoset.

   Autoset

   • LITE (niveau de saleté légère) sera affiché.
5. Appuyez sur la touche Autoset pour faire défiler les réglages de l'autonettoyage.

   HVy (Saleté épaisse, 4 heures)

   MEd (Saleté moyenne, 3 heures)

   LITE (Saleté légère, 2 heures)

   La sélection du niveau de salissure établit automatiquement la durée de l'autonettoyage.
6. Après quatre secondes, CLEAN, DELAY et UPPER ou LOWER paraissent à l'afficheur et LOCK clignote. Lorsque la porte des fours se verrouillent, LOCK ne clignote plus pour montrer que le four est programmé pour un autonettoyage différé. La durée d'attente est affichée.

Pendant l'autonettoyage

Quand LOCK paraît à l'afficheur, les deux portes sont verrouillées. Pour ne pas abîmer les portes, il ne faut pas les forcer quand LOCK est affiché.

Fumée et odeurs

Lors des premiers autonettoyages vous pourrez voir de la fumée et remarquer des odeurs. Ceci est normal et deviendra éventuellement moins fréquent.

De la fumée peut se dégager si le four est très sale ou si la lèchefrite a été laissée dans le four.

Bruits

La chaleur dans le four, peut déclencher des bruits de contraction ou de dilatation du métal. Ceci est normal et n'abîme pas le four.

Après l'autonettoyage

Environ une heure après la fin de l'autonettoyage, LOCK disparaîtra à l'afficheur. Il est alors possible d'ouvrir les portes.

Certaines saletés peuvent donner des cendres grises légères. Enlevez-le avec un linge humide. S'il reste de la saleté, cela indique que le cycle de nettoyage n'a pas été assez long. Cette saleté restante sera enlevée au prochain cycle d'autonettoyage.

Si les grilles du four ont été laissées à l'intérieur pendant le cycle d'autonettoyage et qu'elles glissent mal sur leurs supports, enduisez-les, ainsi que les supports, d'une fine couche d'huile végétale.

De fines lignes peuvent apparaître dans la porcelaine parce qu'elle a subi chaleur et refroidissement. Ceci est normal et n'affecte pas le rendement de l'appareil.

Une décoloration blanche peut paraître après l'autonettoyage si des aliments acides ou sucrés n'ont pas été enlevés avant l'autonettoyage. Cette décoloration est normale et n'affecte pas le rendement de l'appareil.

Remarques – autonettoyage :

- Si une porte est ouverte, «door» paraît à l'afficheur et un bip retentit tant que la porte n'est pas refermée et si vous n'appuyez pas de nouveau sur la touche Clean.
- Si plus de 30 secondes s'écoulent entre le moment où vous appuyez sur la touche Clean et celui où vous appuyez sur la touche Autoset, la programmation retournera automatiquement à l'affichage précédent.
- Les portes seront abîmées si elles sont forcées pour les ouvrir quand LOCK est encore affiché.

NETTOYAGE

Techniques de nettoyage

⚠ ATTENTION

- **Assurez-vous qu'aucune partie de la cuisinière n'est allumée ou brûlante avant de la manipuler ou de la nettoyer. Ceci permettra d'éviter brûlures et dégâts.**
- Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur, nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Après tout démontage de composants, veillez à effectuer un remontage correct.

* Marques déposées des fabricants respectifs.
** Pour commander directement, composer le 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

PIÈCE	PROCÉDURE
Lèchefrite et sa grille	***Ne couvrez jamais la grille de papier d'aluminium; cela empêche la graisse de couler dans la lèchefrite.*** • Recouvrez la lèchefrite et sa grille d'un linge savonneux; laissez tremper pour détacher les résidus. • Lavez avec de l'eau savonneuse tiède. Utilisez un tampon à récurer pour éliminer les souillures tenaces. • On peut placer les deux composants de la lèchefrite dans un lave-vaisselle.
Chapeau de brûleur et brûleurs à gaz scellés	**Têtes de brûleur amovibles** • Laissez le brûleur refroidir. Enlevez le chapeau de brûleur pour le laver dans de l'eau savonneuse avec un tampon à récurer en plastique. Pour les taches tenaces, nettoyez-les avec un tampon récureur non abrasif rempli de savon, ou une crème de nettoyage pour table de cuisson* (Pièce nº 20000001)** et une éponge. • N'effectuez pas le nettoyage au lave-vaisselle ou dans le four autonettoyant. **Brûleurs à gaz scellés** • Nettoyez fréquemment. Laissez le brûleur refroidir. Nettoyez avec du savon et un tampon à récurer en plastique. Pour les souillures tenaces, nettoyez avec un tampon savonneux et non abrasif. N'agrandissez pas ou ne déformez pas les trous. • Veillez à ne pas introduire d'eau dans les orifices du brûleur. • Travaillez prudemment lors du nettoyage de l'allumeur. Si l'allumeur est endommagé ou mouillé, les brûleurs de la table de cuisson ne pourront pas s'allumer.
Grilles des brûleurs - en fonte porcelanisée	• Lavez les grilles avec de l'eau savonneuse tiède et un tampon à récurer en plastique non abrasif. Pour les souillures tenaces, les taches tenaces, nettoyez-les avec un tampon récureur non abrasif rempli de savon, ou une crème de nettoyage pour table de cuisson* (Pièce n º 20000001)** et une éponge. S'il reste des souillures, appliquez de nouveau la crème pour table de cuisson, recouvrez avec un essuie-tout humide, et laissez tremper pendant 30 minutes. Frottez de nouveau, rincez et faites sécher. • N'effectuez pas le nettoyage au lave-vaisselle ou dans le four autonettoyant.
Horloge et zone des touches de commande	• Pour utiliser la fonction « Control Lock » (Verrouillage des commandes) pour le nettoyage, voir page 37. • Lavez, rincez et faites sécher. N'utilisez pas un agent de nettoyage abrasif susceptible de rayer la finition. • Les nettoyants pour vitres peuvent être utilisés s'ils sont d'abord pulvérisés sur un chiffon. ***NE projetez PAS le produit directement sur les touches de commande ou sur l'afficheur.***
Boutons de commande	• Placez chaque bouton à la position d'ARRÊT, et retirez chaque bouton en le tirant vers le haut. • Lavez, rincez et faites sécher. N'utilisez pas un agent de nettoyage abrasif susceptible de rayer la finition. • Faites fonctionner brièvement chaque brûleur pour vérifier que le bouton a été correctement réinstallé.
Dosseret, table de cuisson et tableau de commande - Émail vitrifié	L'émail vitrifié est du verre lié au métal par fusion. Il peut se fissurer ou s'écailler en cas de mauvaise utilisation. Il est résistant aux acides, mais pas totalement inattaquable par les acides. On doit éliminer immédiatement tout résidu de renversement avec un linge sec, particulièrement s'il s'agit de composés acides ou sucrés. • Une fois refroidi, lavez avec de l'eau savonneuse, rincez et séchez. • N'essuyez jamais une surface tiède ou chaude avec un linge humide. Ceci pourrait la fissurer ou l'écailler. • N'utilisez jamais de nettoyants pour four, d'agents de nettoyage caustiques ou abrasifs sur le fini extérieur de la cuisinière.

NETTOYAGE

PIÈCE	PROCÉDURE
Panneaux, peinture émail	• Une fois les pièces refroidies, lavez-les à l'eau savonneuse tiède, rincez et séchez. N'essuyez jamais une surface tiède ou chaude avec un linge humide car cela pourrait abîmer la surface et provoquer des brûlures par la vapeur. • Pour les taches rebelles, utilisez des agents de nettoyage légèrement abrasifs comme la pâte au bicarbonate de soude ou Bon Ami*. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs comme les tampons en laine d'acier ou les nettoyants pour four. Ces produits rayeraient ou endommageraient la surface de façon permanente. ***Remarque : Utilisez un linge ou un torchon sec pour essuyer les produits renversés, surtout s'ils sont acides ou sucrés. La surface pourrait se décolorer ou se ternir si la saleté n'était pas immédiatement enlevée. Ceci est particulièrement important dans le cas de surfaces blanches.***
Vitres des hublots et portes	• Évitez d'utiliser trop d'eau, qui risquerait de s'infiltrer sous ou derrière le verre. • Lavez à l'eau et au savon. Rincez à l'eau claire et séchez. Un produit de nettoyage du verre peut être utilisé en le pulvérisant d'abord sur un chiffon. • N'utilisez pas de nettoyants abrasifs comme tampons à récurer, laine d'acier ou nettoyants en poudre qui risqueraient de rayer le verre.
Intérieur du four	• Exécutez les instructions présentées aux pages 49-50 pour l'autonettoyage du four.
Grilles du four	• Nettoyez avec de l'eau savonneuse. • Éliminez les souillures tenaces avec une poudre de nettoyage ou un tampon à récurer savonneux. Rincez et séchez. • Si les grilles sont laissées dans le four pendant le cycle d'autonettoyage, elles se décolorent et peuvent ne plus très bien glisser. Si ceci se produit, appliquez par essuyage un peu d'huile végétale sur la grille et ses supports en relief pour faciliter le mouvement, et enlevez l'excès d'huile.
Acier inoxydable (certains modèles)	• ***N'UTILISEZ PAS DE PRODUITS DE NETTOYAGE CONTENANT DU JAVELLISANT.*** • ***N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS « ORANGE » OU ABRASIFS.*** • ***ESSUYEZ TOUJOURS DANS LE SENS DE LA TEXTURE DE L'ACIER LORS DU NETTOYAGE.*** • **Nettoyage journalier/saleté légère ––** Essuyez avec l'un des produits suivants : eau savonneuse, vinaigre blanc/eau, produit de nettoyage pour verre et surface Formula 409* ou un produit semblable pour verre - avec un linge souple et une éponge. Rincez et séchez. Pour polir et enlever les marques de doigts, faites suivre par une vaporisation de Magic Spray pour acier inoxydable* (produit n° 20000008)**. • **Saleté modérée/épaisse ––**Essuyez avec l'un des produits suivants : Bon Ami*, Smart Cleanser* ou Soft Scrub* - à l'aide d'un linge souple ou d'une éponge humide. Rincez et séchez. Les taches rebelles peuvent être enlevées avec un tampon Scotch-Brite* humidifié et en frottant dans le sens du grain. Rincez et séchez. Pour retirer les marques et redonner du lustre, faites suivre par une pulvérisation de produit pour acier inoxydable Magic Spray*. • **Décoloration ––** Avec un chiffon doux ou une éponge humide, passez du nettoyant pour acier inoxydable Cameo*. Rincez immédiatement et séchez. Pour retirer les marques et redonner du lustre, faites suivre par une pulvérisation de produit pour acier inoxydable Magic Spray*.

* Les noms de marque des produits de nettoyage sont des marques déposées des différents fabricants.
** Pour commander directement, composez le 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

ENTRETIEN

Portes de four

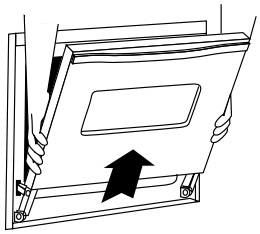
⚠ ATTENTION

- Ne grimpez pas sur la porte du four ouverte, ou ne lui imposez pas une charge excessive. Ceci pourrait provoquer un basculement de la cuisinière, le bris de la porte ou des blessures pour la personne concernée.
- N'essayez pas d'ouvrir ou de fermer la porte et ne mettez pas le four en marche tant que la porte n'est pas bien remise en place.
- Ne placez jamais les mains ou les doigts entre les charnières et le cadre avant du four. Les bras de charnière de la porte sont à ressort et se rabattent violemment contre la cuisinière, risquant de blesser les doigts, s'ils reçoivent accidentellement un coup.

Les deux portes de four sont amovibles.

Extraction :

1. Une fois la cuisinière froide, ouvrez la porte jusqu'à la première position d'arrêt (environ 10 cm [4 po]).
2. Saisissez la porte de chaque côté. Ne soulevez pas la porte par la poignée.
3. Tirez vers le haut sans saccades jusqu'à ce que la porte ait passé les bras de charnière.



Réinstallation :

1. Saisissez la porte de chaque côté.
2. Alignez les fentes de la porte et les bras de charnière.
3. Faites glisser la porte sur les bras de charnière jusqu'à ce qu'elle repose complètement sur les charnières. Poussez sur les coins supérieurs de la porte, de façon à ce qu'elle soit poussée à fond sur les charnières. La porte ne doit pas avoir l'air de travers.

Remarque : La fermeture des portes d'une cuisinière neuve peut sembler être résiliente. Ceci est normal et diminuera avec le temps.

Hublots

Protection des hublots :

1. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs comme des tampons à récurer en laine d'acier ou des produits de nettoyage en poudre qui risqueraient de rayer le verre.
2. Ne heurtez pas le hublot en verre avec un ustensile, un article de mobilier, un jouet, etc.
3. Ne fermez pas la porte du four avant que les grilles ne soient en place dans le four.

Toute dégradation du hublot de verre - rayure, choc, tension, etc. - peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris à une date ultérieure.

Lampe du four supérieur et du four inférieur

⚠ ATTENTION

- Débranchez la cuisinière avant de remplacer l'ampoule.
- Laissez le four refroidir avant de remplacer l'ampoule.
- Assurez-vous que le cabochon et l'ampoule sont froids avant de les toucher.

Pour s'assurer le remplacement de l'ampoule par une ampoule appropriée, commandez-la auprès du service-clients de Jenn-Air. Appelez le 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) et commandez l'article référence n° 74009925, ampoule à halogène.

Pour remplacer les ampoules du four :

1. Débranchez la cuisinière.
2. Une fois le four froid, saisissez le rebord du couvre-ampoule du bout des doigts. Enlevez-le en tirant dessus.
3. Enlevez soigneusement la vieille ampoule en la tirant **tout droit** du socle en céramique.
4. Pour éviter d'endommager l'ampoule neuve ou de diminuer sa durée, ne la touchez pas avec les doigts ou les mains sans protection. Tenez-la avec de l'essuie-tout ou un linge. Enfoncez **tout droit** les broches de l'ampoule dans les petits trous du socle en céramique.
5. Remettez le cabochon en l'enclenchant en place.
6. Rebranchez la cuisinière. Remettez l'horloge à l'heure.

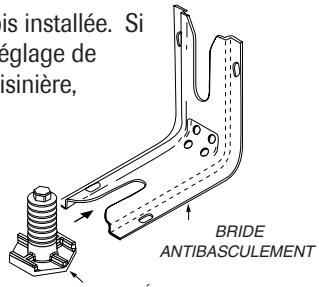
ENTRETIEN

Pieds de réglage de l'aplomb

⚠ ATTENTION

Assurez-vous que l'un des pieds réglables de l'arrière est bien engagé dans le dispositif spécial de stabilisation fourni avec la cuisinière. Celui-ci empêche la cuisinière de basculer accidentellement.

La cuisinière doit être d'aplomb une fois installée. Si elle ne l'est pas, tournez les pieds de réglage de l'aplomb à chacun des angles de la cuisinière, jusqu'à ce que celle-ci soit d'aplomb.

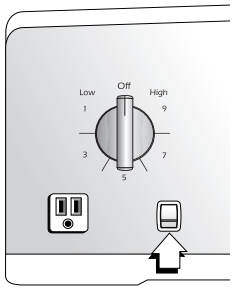


Prise pratique

(modèles canadiens seulement)

Une prise pratique est située en bas à gauche du dosseret. Assurez-vous que les cordons de l'appareil ne reposent pas sur ou près des éléments de surface. Si l'élément de surface est allumé, le cordon et la prise se retrouveront endommagés.

Le disjoncteur pratique de la prise peut se déclencher si le petit appareil nécessite plus de 10 ampères. Pour réenclencher le disjoncteur, appuyez sur le bouton qui se trouve près du bord inférieur du dosseret.



DISJONCTEUR

Déplacement d'un appareil à gaz

Les raccords des appareils à gaz utilisés sur cet appareil ne sont pas conçus pour des déplacements fréquents. Une fois l'appareil installé, **NE** le déplacez **PAS** de façon répétée pour le nettoyer ou le changer de place. Si cet appareil doit être déménagé et/ou enlevé pour être réparé, suivez la méthode décrite dans les instructions d'installation. Pour toute information, prenez contact avec le service à la clientèle de Jenn-Air au 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

Il faut que le pied arrière de la cuisinière soit engagé dans la bride antibasculement pour que la cuisinière ne puisse basculer accidentellement.

RECHERCHE DES PANNES

PROBLÈME	SOLUTION
Pour la plupart des problèmes observés, essayez d'abord ce qui suit.	• Vérifiez que les commandes du four sont correctement réglées. • Vérifiez si le four est bien raccordé au circuit électrique. • Inspectez/réarmez le disjoncteur. Inspectez/remplacez les fusibles. • Vérifiez l'alimentation électrique ou de gaz.
Un brûleur de surface ne s'allume pas.	• Vérifiez que l'appareil est correctement raccordé à la source d'électricité. • Déterminez si l'alimentation électrique est interrompue (fusible grillé/disjoncteur ouvert). • Vérifiez que l'allumeur est sec et qu'il émet des étincelles. Le brûleur ne peut s'allumer si l'allumeur est endommagé, souillé ou mouillé. Si l'allumeur ne génère pas d'étincelles, ramenez le bouton de commande à la position OFF (ARRÊT). • Orifices du brûleur obstrués.
Flammes non uniformes.	• Orifices du brûleur obstrués.
La flamme du brûleur s'éloigne des orifices.	• Assurez-vous qu'un ustensile repose sur la grille.
L'horloge, des icônes ou des témoins fonctionnent mais le four ne chauffe pas.	• Le four peut être programmé pour une fonction Cook & Hold ou Delay. • La commande de verrouillage de four peut ne pas être programmée. Consultez la page 37.
La lampe de four et/ou l'horloge ne fonctionnent pas.	• L'ampoule est défectueuse ou mal serrée. • La lampe de four ne fonctionne pas pendant l'autonettoyage. • Le four peut être en mode Sabbat. Voyez page 46.
Les résultats de la cuisson diffèrent de ceux du four précédent.	• Vérifiez que la température sélectionnée est correcte. Assurez-vous que le four est préchauffé quand cela est précisé dans la recette. • Déterminez si l'évent du four est obstrué. Voyez son emplacement page 47. • Assurez-vous que la cuisinière est d'aplomb. • Les réglages de température varient souvent entre un four neuf et le four qu'il remplace. Avec l'âge des fours, la température est souvent décalée dans un sens ou dans l'autre. Consultez la page 47 pour obtenir les instructions sur le réglage de la température des fours. **Remarque :** Il n'est pas recommandé de régler la température si cela concerne une ou deux recettes seulement. • Utilisez les bons ustensiles. Les ustensiles foncés donnent un brunissement de couleur foncée, les ustensiles brillants, un brunissement plus clair. • Vérifiez la position des grilles et des ustensiles. Lors de la répartition sur deux grilles, ne superposez pas les plats. Veillez à laisser un espace de 2,5 à 5 cm (1 à 2 po) entre les plats et les parois du four. • Contrôlez l'utilisation de feuille d'aluminium dans le four. Ne recouvrez jamais complètement une grille du four avec de la feuille d'aluminium. Placez un petit morceau de feuille d'aluminium sur la grille sous le plat pour récupérer les matières renversées.
Les aliments ne grillent pas correctement ou dégagent beaucoup de fumée.	• Vérifiez la position de grille. Les aliments sont peut-être trop proches de brûleur. • Le papier d'aluminium a été mal utilisé. Ne garnissez jamais la grille de lèchefrite avec de la feuille d'aluminium. • Enlevez l'excès de graisse sur la pièce de viande avant la cuisson au gril. • Utilisation d'une lèchefrite souillée. • Préchauffez le four pendant 3 à 4 minutes avant de placer le plat dans le four. • Laissez la porte ouverte jusqu'à la première butée lors du gril.

RECHERCHE DES PANNES

PROBLÈME	SOLUTION
L'autonettoyage ne se fait pas.	• Déterminez que l'appareil n'a pas été programmé pour un autonettoyage différé. Voyez pages 49-50. • Vérifiez que la porte est fermée. • Vérifiez si la commande est en mode Sabbat. Voyez page 46. • Le four est peut être à une température supérieure à 400° F (204° C). La température du four doit être inférieure à 400° F (204° C) pour pouvoir programmer un cycle d'autonettoyage.
Le four ne se nettoie pas correctement.	• Un temps de nettoyage plus long peut être nécessaire. • On n'a pas éliminé avant l'opération d'autonettoyage les accumulations excessives de résidus, particulièrement les résidus d'aliments acides ou sucrés.
La porte du four ne se déverrouille après le cycle d'autonettoyage	• L'intérieur du four est encore chaud. Allouez environ une heure pour que le four se refroidisse après un cycle d'autonettoyage. Il est possible d'ouvrir la porte après la disparition du message LOCK (VERROUILLAGE) sur l'afficheur. • Les commandes et la porte sont peut-être verrouillées. Voyez page 37.
De l'humidité se retrouve sur le hublot ou de la vapeur s'échappe de l'évent.	• Ceci est normal avec des aliments à teneur élevée en humidité. • Trop d'humidité a été utilisé pour nettoyer le hublot.
Odeur forte ou fumée légère à la mise en marche du four.	• Ceci est normal pour une cuisinière neuve et disparaît après quelques utilisations. Un autonettoyage éliminera les odeurs plus rapidement. • La mise en marche d'un ventilateur d'extraction aide à enlever fumée et odeur. • Saleté importante sur la sole. Faites un autonettoyage.
Codes d'anomalie	• BAKE ou LOCK peuvent clignoter rapidement pour vous avertir d'une erreur ou d'un problème. Si le mot BAKE ou LOCK paraît à l'afficheur, appuyez sur la touche Cancel. Si les mots BAKE ou LOCK continuent à clignoter, débranchez l'appareil. Attendez quelques minutes, puis rebranchez l'appareil. Si le clignotement continue, débranchez l'appareil et appelez un réparateur. • Si les saletés sont importantes, un excès de flammes peut conduire à l'apparition d'un code erreur pendant l'autonettoyage. Appuyez sur la touche Cancel et laissez le four se refroidir complètement, essuyez l'excès de saleté, puis relancez l'autonettoyage. Si le code d'anomalie reparaît, contactez un réparateur autorisé.
Des bruits se font entendre.	• Le four peut faire différents bruits légers. Vous pouvez entendre les relais fonctionner Ceci est normal. • La chaleur dans le four puis le refroidissement, peuvent déclencher des bruits de contraction ou de dilatation du métal. Ceci est normal et n'abîme pas le four.
Il n'y a pas de bips et l'afficheur ne marche pas.	• Le four peut être en mode Sabbat. Consultez la page 46.

GARANTIE DES APPAREILS DE CUISSON JENN-AIR®

GARANTIE LIMITÉE

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, Jenn-Air, marque de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées “Jenn-Air”) paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Jenn-Air. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s’applique exclusivement lorsque l’appareil est utilisé dans le pays où il a été acheté. À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie limitée ne s'applique pas. Une preuve de la date d’achat original est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT SUR CERTAINS COMPOSANTS

De la deuxième à la cinquième année inclusivement à compter de la date d'achat, lorsque cet appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, Jenn-Air paiera pour les pièces spécifiées par l'usine pour les composants suivants (si applicables au produit), en cas de vices de matériaux ou de fabrication :

- Élément électrique
- Clavier et microprocesseur
- Table de cuisson en vitrocéramique : en cas de bris d'origine thermique
- Commandes électroniques
- Tube magnétron
- Brûleurs à gaz scellés

ARTICLES EXCLUS DE LA GARANTIE

La présente garantie limitée ne couvre pas :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Les pièces consomptibles ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal ou lorsque les instructions d’installation et/ou les instructions de l’opérateur ou de l’utilisateur fournies ne sont pas respectées.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de pièces consomptibles ou de produits nettoyants non approuvés par Jenn-Air.
5. Les défauts apparents, notamment les éraflures, les bosses, fissures ou tout autre dommage au fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages soient dus à des vices de matériaux ou de fabrication et soient signalés à Jenn-Air dans les 30 jours suivant la date d’achat.
6. Toute perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
7. Les coûts associés au transport du gros appareil ménager du domicile pour réparation. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile et seul le service à domicile est couvert par la présente garantie.
8. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
9. Les frais de transport pour le service d'un produit si votre gros appareil est situé dans une région éloignée où un service d’entretien Jenn-Air autorisé n’est pas disponible.
10. La dépose et la réinstallation de votre gros appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
11. Les gros appareils ménagers dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne peuvent pas être facilement identifiés. La présente garantie est nulle si le numéro de série d’usine a été modifié ou enlevé du gros appareil ménager.

Le coût d’une réparation ou des pièces de rechange dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. JENN-AIR N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT JOUIR D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UNE JURIDICTION À UNE AUTRE.

À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie ne s'applique pas. Contactez votre marchand Jenn-Air autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section “Dépannage” du Guide d'utilisation et d'entretien. Après avoir vérifié la section “Dépannage”, de l'aide supplémentaire peut être trouvée en vérifiant la section “Assistance ou service” ou en appelant Jenn-Air. Aux É.-U., composer le **1-800-688-1100**. Au Canada, composer le **1-800-807-6777**. 9/07

Estufa con Horno Doble de Doble Combustible Jenn-Air

Guía de Uso y Cuidado

Tabla de Materias

Instrucciones Importantes sobre Seguridad ... 59-63
Cocción en la Cubierta ... 64-65
Cocción en el Horno ... 66-78
Cuidado y Limpieza ... 79-82
Mantenimiento ... 83-84
Localización y Solución de Averías ... 85-86
Garantía y Servicio ... 87

JENN-AIR

Instalador: Por favor deje este manual junto con el electrodoméstico.

Consumidor: Por favor lea y conserve esta guía para referencia futura. Conserve el recibo de compra y/o el cheque cancelado como prueba de compra.

Número de Modelo _____

Número de Serie _____

Fecha de Compra _____

Si tiene preguntas, póngase en contacto con:
Jenn-Air Customer Assistance
1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)
(Lunes – Viernes, 8:00 a.m. – 8:00 p.m. Hora del Este)
Internet: http://www.jennair.com

En nuestro continuo afán de mejorar la calidad y rendimiento de nuestros electrodomésticos, puede que sea necesario modificar el electrodoméstico sin actualizar esta guía.

Para información sobre servicio, vea la página 87.

Instrucciones Importantes sobre Seguridad

Las advertencias e instrucciones importantes sobre seguridad que aparecen en esta guía no están destinadas a cubrir todas las posibles circunstancias y situaciones que puedan ocurrir. Se debe ejercer sentido común, precaución y cuidado cuando se instale, se realice mantenimiento o se haga funcionar el electrodoméstico.

Siempre póngase en contacto con su distribuidor, agente de servicio o fabricante si surgen problemas o situaciones que usted no comprenda.

Reconozca los Símbolos de Seguridad, Advertencias y Etiquetas

⚠ ADVERTENCIA

ADVERTENCIA – Peligros o prácticas no seguras que PODRÍAN causar lesiones personales graves o mortales.

⚠ PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN – Peligros o prácticas no seguras que PODRÍAN causar lesiones personales menos graves.

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico para evitar el riesgo potencial de incendio, choque eléctrico, lesiones personales o daño al electrodoméstico como resultado de su uso inapropiado. Utilice este electrodoméstico solamente para el propósito para el cual ha sido destinado según se describe en esta guía.

Para asegurar el funcionamiento correcto y seguro del electrodoméstico: El electrodoméstico debe ser instalado debidamente y puesto a tierra por un técnico calificado. No intente ajustar, reparar o reemplazar ninguna pieza del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en esta guía. Todas las otras reparaciones deben ser hechas por un técnico calificado. Haga que el instalador le muestre la ubicación de la válvula de cierre del gas y cómo cerrarla en caso de emergencia.

Siempre desenchufe el electrodoméstico antes de realizar reparaciones.

⚠ ADVERTENCIA

Si la información presente en este manual no se sigue con exactitud, puede ocurrir un incendio o explosión que podría causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

- **No almacene o use gasolina u otros gases y líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro electrodoméstico.**
- **SI SIENTE OLOR A GAS:**
  - **No intente encender ningún electrodoméstico.**
  - **No toque ningún interruptor eléctrico.**
  - **No use ningún teléfono en su vivienda.**
  - **Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de su proveedor de gas.**
  - **Si no puede localizar a su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.**
- **La instalación y reparaciones deben ser efectuadas por un técnico calificado, una agencia de reparaciones o el proveedor de gas.**

⚠ ADVERTENCIA

Los escapes de gas pueden ocurrir en su sistema y causar una situación peligrosa. Puede que los escapes de gas no puedan ser detectados únicamente por el olor a gas. Los proveedores de gas recomiendan la adquisición e instalación de un detector de gas aprobado por el UL. Instálelo y úselo de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

En Caso de Incendio

Apague el electrodoméstico y la campana de ventilación para evitar que las llamas se dispersen. Apague las llamas y luego encienda la campana para expulsar el humo y el olor.

- **En la cubierta:** Apague el fuego o la llama en una sartén con una tapa o una bandeja de hornear.

  NUNCA levante o mueva una sartén en llamas.
- **En los Hornos:** Apague el fuego o la llama del horno cerrando las puerta de los hornos.

No use agua en los incendios de grasa. Use bicarbonato de sodio, un producto químico seco o un extinguidor de espuma para apagar un incendio o llama.

Instrucciones Importantes sobre Seguridad

Instrucciones Generales

⚠ ADVERTENCIA

- **TODAS LAS ESTUFAS SE PUEDEN VOLCAR Y CAUSAR LESIONES PERSONALES**
- **INSTALE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO PROVISTO CON LA ESTUFA**
- **SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN**

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de que el electrodoméstico se vuelque debido al uso indebido o a la sobrecarga de las puertas de los hornos, el mismo debe estar fijado por un dispositivo antivuelco debidamente instalado.

Para verificar si el dispositivo está debidamente instalado, mire debajo de la estufa con una linterna para asegurarse de que uno de los tornillos niveladores traseros esté debidamente enganchado en la ranura del soporte. El dispositivo antivuelco asegura el tornillo nivelador trasero al piso cuando está debidamente enganchado. Verifique este dispositivo **cada vez** que la estufa sea movida.

Para Evitar Daños a Causa de un Incendio o Humo

Asegúrese de que se hayan retirado todos los materiales de empaque del electrodoméstico antes de su uso.

Mantenga el área alrededor del electrodoméstico libre y exenta de materiales combustibles, gasolina u otros vapores y materiales inflamables.

Si el electrodoméstico está instalado cerca de una ventana, se debe evitar que las cortinas pasen sobre los quemadores.

NUNCA deje artículos sobre la cubierta de la estufa. El aire caliente del respiradero puede encender los artículos inflamables y aumentar la presión en los envases cerrados hasta hacerlos reventar.

Muchos envases de tipo aerosol son EXPLOSIVOS cuando son expuestos al calor y pueden ser altamente inflamables. Evite su uso o su almacenamiento cerca del electrodoméstico.

Muchos plásticos son afectados por el calor. Mantenga los plásticos alejados de las piezas del electrodoméstico que se puedan entibiar o calentar. No deje artículos de plástico sobre la cubierta de la estufa pues se pueden derretir o ablandar si están demasiado cerca del respiradero o de un quemador superior encendido.

Para eliminar el riesgo de pasar sobre los quemadores superiores calientes, no se deben guardar artículos en los armarios que están directamente sobre la estufa. Si existen armarios sobre la cubierta, los mismos sólo deben contener artículos que no se usen frecuentemente y que estén seguros en un área en la que estarán expuestos al calor de un electrodoméstico. Las altas temperaturas pueden ser peligrosas para algunos artículos tales como los líquidos volátiles, los limpiadores o los aerosoles.

Información sobre su Electrodoméstico

⚠ ADVERTENCIA

NUNCA use las puertas de este electrodoméstico como peldaño o asiento ya que el electrodoméstico se puede volcar, y causar lesiones graves.

NUNCA use este electrodoméstico como calefactor de área o para elevar la temperatura de la habitación. Esto puede causar envenenamiento por monóxido de carbono y el sobrecalentamiento del horno.

NUNCA cubra ninguna rendija, agujero o canal en la parte inferior del horno o cubra la rejilla completa con materiales tales como el papel de aluminio. Esto evita que el aire fluya a través del horno y puede causar envenenamiento por monóxido de carbono. El papel de aluminio también puede contener el calor y producir un riesgo de incendio.

NUNCA obstruya el flujo del aire de combustión y de ventilación cubriendo las entradas o salidas de aire del horno. Esto puede restringir el acceso del aire a los quemadores y causar envenenamiento por monóxido de carbono.

El respiradero del horno se encuentra debajo del protector trasero.

Evite tocar el área del respiradero mientras el horno esté encendido y durante varios minutos después de haberlo apagado. Algunas partes del respiradero y del área que lo rodea se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Después de apagar el horno, no toque el respiradero o el área que lo rodea hasta que haya tenido suficiente tiempo para enfriarse.

Otras superficies que pueden estar calientes incluyen la cubierta, las superficies que están dirigidas hacia la cubierta, el respiradero del horno, las superficies cercanas a la abertura del respiradero, las puertas de los hornos y las áreas que las rodean, y las ventanillas de los hornos.

Instrucciones Importantes sobre Seguridad

No toque un foco de horno caliente con un paño húmedo ya que se puede romper. Si el foco se rompe, desconecte el suministro eléctrico al electrodoméstico antes de retirar el foco para evitar un choque eléctrico.

No utilice la cubierta o los hornos como áreas de almacenamiento para alimentos o utensilios de cocina.

Seguridad para los Niños

⚠ PRECAUCIÓN

NUNCA almacene artículos de interés para los niños en los armarios que están sobre el electrodoméstico o sobre el protector trasero de la estufa. Los niños que se trepen sobre la puerta del electrodoméstico para alcanzar artículos sobre el mismo pueden sufrir lesiones graves.

NUNCA deje a los niños solos o sin supervisión cerca del electrodoméstico cuando esté en uso o esté caliente.

NUNCA permita que los niños se sienten o se paren en ninguna parte del electrodoméstico pues se pueden lesionar o quemar.

Se le debe enseñar a los niños que el electrodoméstico y los utensilios que están en él pueden estar calientes. Deje enfriar los utensilios calientes en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños pequeños. Se les debe enseñar a los niños que un electrodoméstico no es un juguete. No se debe permitir que los niños jueguen con los controles u otras piezas de la cubierta.

Información de Seguridad sobre la Cocción

Siempre coloque el utensilio sobre el quemador superior antes de encenderlo. Asegúrese de saber cuál perilla corresponde al quemador superior que va a utilizar. Asegúrese de haber activado el quemador correcto y de que el mismo se haya encendido. Una vez que haya terminado la cocción, apague el quemador antes de retirar el utensilio para evitar exponerse a la llama.

Siempre ajuste la llama del quemador superior para que la misma no se extienda más allá del borde inferior del utensilio. Una llama excesiva es peligrosa, malgasta energía y puede dañar el electrodoméstico, el utensilio o los armarios que se encuentran sobre la cubierta.

NUNCA deje alimentos cocinándose sin supervisión, especialmente cuando utilice ajustes de temperatura altos o cuando fría en aceite. Los derrames pueden causar humo, y los derrames de grasa se pueden encender. Limpie los derrames de grasa tan pronto como sea posible. No use un ajuste de calor alto para cocinar durante tiempos prolongados.

NUNCA caliente un envase cerrado en un quemador superior o en los hornos. La acumulación de presión puede hacer reventar el envase y causar lesiones personales graves o daños al electrodoméstico.

Use tomaollas secos y gruesos. Los tomaollas húmedos pueden causar quemaduras por vapor. Nunca use paños para secar platos u otros artículos como tomaollas ya que pueden arrastrarse sobre la superficie caliente de los quemadores y se pueden encender o enredar en las piezas del electrodoméstico.

Siempre permita que el aceite utilizado para freír se enfríe antes de mover o manipular el utensilio.

No permita que el aceite para cocinar u otros materiales inflamables se acumulen en el electrodoméstico, en la campana de ventilación, en el respiradero o en las áreas cercanas a estos. Limpie la campana de ventilación frecuentemente para evitar que la grasa se acumule en la misma o en el filtro. Cuando flamee alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.

NUNCA use ropa fabricada con materiales inflamables o ropa holgada o de mangas largas para cocinar. La ropa se puede encender o se puede enganchar en las manijas de los utensilios.

Elementos Calefactores

NUNCA toque los elementos superiores o de los hornos, las áreas cercanas a ellos o las superficies del interior de los hornos.

Los elementos calefactores pueden estar calientes aún cuando se vean de color oscuro. Las áreas cerca de los elementos superiores y las superficies del interior de los hornos se pueden calentar lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calefactores, con las áreas cerca de ellos o con las áreas del interior de los hornos que no se hayan enfriado completamente.

Otras superficies que pueden estar calientes son las siguientes: La cubierta, las superficies que están dirigidas hacia la cubierta, el respiradero del horno, las superficies cercanas a la abertura del respiradero, las puertas de los hornos y las áreas que las rodean, y las ventanillas de los hornos.

Hornos

Siempre coloque las parrillas del horno en las posiciones deseadas cuando los hornos estén fríos. Deslice las parrillas hacia afuera para colocar o retirar alimentos usando tomaollas secos y gruesos. Siempre evite introducir sus manos en los

Instrucciones Importantes sobre Seguridad

hornos para colocar o retirar alimentos. Si se debe mover una parrilla mientras la misma está caliente, use un tomaollas seco. Siempre apague los hornos al terminar la cocción.

Tenga cuidado cuando abra las puertas de los hornos. Permita que el aire o vapor caliente escape antes de mover o colocar el alimento.

ADVERTENCIA SOBRE ALIMENTOS PREPARADOS: Siga las instrucciones del fabricante. Si un envase de alimento congelado y/o su tapa se deforman, se comban o se dañan de alguna manera durante la cocción, elimine el alimento y el envase. El alimento puede estar contaminado.

NUNCA use papel de aluminio para cubrir las parrillas o la parte inferior del horno. Esto puede crear riesgos de choque eléctrico, incendio o daños al electrodoméstico. Use el papel de aluminio solamente como se indica en esta guía.

Campanas de Ventilación

Limpie la campana de ventilación de la estufa y los filtros con frecuencia para evitar que se acumulen grasa u otros materiales inflamables en la campana o en el filtro y también para evitar incendios de grasa.

Encienda el ventilador cuando flamee alimentos (tales como cerezas flambé) debajo de la campana.

Información de Seguridad sobre los Utensilios

Use utensilios con fondos planos y manijas que sean fáciles de sostener y que se mantengan frías. Evite usar utensilios inestables, deformados, que se puedan volcar fácilmente o con manijas sueltas. También evite usar utensilios, especialmente utensilios pequeños, que tengan manijas pesadas, ya que los mismos pueden perder su estabilidad y volcarse fácilmente. Los utensilios que son pesados cuando contienen alimentos también pueden ser peligrosos al moverlos.

Asegúrese de que el utensilio sea lo suficientemente grande para el alimento y para evitar derrames. El tamaño del utensilio es especialmente importante cuando fría en aceite. Asegúrese de que el utensilio sea del tamaño adecuado para la cantidad de alimento que va a cocinar y para el burbujeo del aceite.

Para minimizar las quemaduras, el encendido de materiales inflamables y los derrames por el contacto accidental con el utensilio, no extienda las manijas sobre los quemadores superiores adyacentes. Siempre gire las manijas hacia un lado o hacia la parte trasera del electrodoméstico, y no hacia la habitación donde puedan ser fácilmente alcanzadas o golpeadas por niños pequeños.

Nunca deje que un utensilio hierva hasta quedar seco pues esto puede dañar la cubierta y el utensilio.

Siga las instrucciones del fabricante cuando utilice bolsas para hornear.

Solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámico, cerámica o porcelanados son convenientes para cocinar en la cubierta o en el horno sin que se quiebren debido al repentino cambio de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante del utensilio cuando use vidrio.

El rendimiento y funcionamiento seguros de este electrodoméstico se han comprobado usando utensilios de cocina convencionales. No use ningún dispositivo o accesorio que no haya sido específicamente recomendado en esta guía. No use cubiertas para los elementos superiores, parrillas para cubiertas o sistemas adicionales de convección para hornos. El uso de dispositivos o accesorios que no sean expresamente recomendados en esta guía puede crear peligros graves de seguridad, afectar el rendimiento y reducir la vida útil de los componentes de este electrodoméstico.

Información de Seguridad sobre la Limpieza

Apague todos los controles y espere hasta que las piezas del electrodoméstico se enfríen antes de tocarlas o limpiarlas. No toque las rejillas de los quemadores o las áreas que las rodean hasta que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse.

Limpie el electrodoméstico con cuidado. Tenga cuidado si utiliza un paño o esponja mojada para limpiar derrames en una superficie caliente para evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican a una superficie caliente.

Hornos Autolimpiantes

⚠ PRECAUCIÓN

No deje alimentos, utensilios, etc. dentro de los hornos durante el ciclo de autolimpieza.

Limpie únicamente las piezas que se indican en esta guía. No limpie las juntas de las puertas. Las juntas de la puerta son esenciales para obtener un sellado hermético. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar o mover las juntas. No use limpiadores para hornos o capas protectoras para forros de hornos de ningún tipo dentro o cerca de ninguna pieza de los hornos autolimpiantes.

Instrucciones Importantes sobre Seguridad

Antes de iniciar el ciclo de autolimpieza en uno de los hornos, retire la asadera, las parrillas del horno y cualquier otro utensilio del mismo y limpie los derrames excesivos para evitar humo, llamas o llamaradas innecesarias.

Es normal que la cubierta de la estufa se caliente durante un ciclo de autolimpieza. Por lo tanto, evite tocar la cubierta durante un ciclo de autolimpieza.

Aviso y Advertencia Importantes sobre Seguridad

La Propuesta 65 de la Ley sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable del Estado de California de 1986 (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986) exige que el Gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el Estado de California causan cáncer o daños al sistema reproductor, y exige que los negocios adviertan a sus clientes de la exposición potencial a tales sustancias.

Los usuarios de este electrodoméstico quedan advertidos de que la combustión de gas puede resultar en una exposición de bajo nivel a algunas de las sustancias publicadas tales como el benceno, el formaldehído y el hollín debido primordialmente a la combustión incompleta de los combustibles de gas natural o gas licuado (LP). Los quemadores ajustados adecuadamente minimizan la combustión incompleta. La exposición a estas sustancias también puede ser minimizada proporcionando una ventilación adecuada de los quemadores hacia el exterior.

Los usuarios de este electrodoméstico quedan advertidos de que, cuando el horno esté en el ciclo de autolimpieza, puede resultar en una exposición de bajo nivel a algunas de las sustancias publicadas, incluyendo el monóxido de carbono. La exposición a estas sustancias puede ser minimizada ventilando el horno adecuadamente al exterior durante el ciclo de autolimpieza abriendo las ventanas y/o la puerta de la habitación donde se encuentra el electrodoméstico.

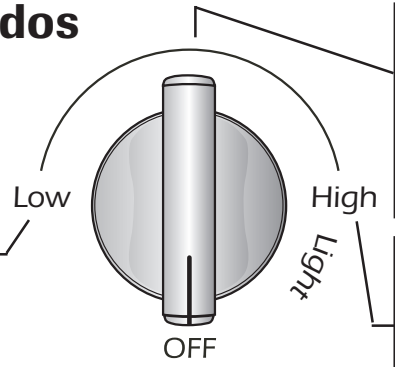
AVISO IMPORTANTE RESPECTO A LOS PÁJAROS DOMÉSTICOS: Nunca mantenga a los pájaros domésticos en la cocina o en habitaciones hasta donde puedan llegar los humos de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensible. Los vapores producidos durante el ciclo de autolimpieza del horno pueden ser perjudiciales o mortales para los pájaros. Los vapores que despiden el aceite de cocina, la grasa y la margarina sobrecalentados y la vajilla antiadherente sobrecalentada pueden también ser perjudiciales.

Conserve Estas Instrucciones para Referencia Futura

Cocción en la Cubierta

Ajustes de Calor Sugeridos

'Low' (Bajo): Use este ajuste para cocinar alimentos a fuego lento, mantener alimentos calientes y para derretir chocolate o mantequilla. Parte de la cocción puede realizarse en el ajuste **'Low' (Bajo)** si el utensilio está cubierto. Asegúrese de que la llama sea estable.



Use una llama intermedia para continuar la cocción. El alimento no se cocinará más rápidamente en un ajuste mayor que en un ajuste que permita mantener un hervor lento. El agua hierve a la misma temperatura ya sea que se esté haciendo hervir rápida o lentamente.

'High' (Alto): Use este ajuste para hacer hervir un líquido o para alcanzar la presión de cocción en una olla a presión. Siempre reduzca el ajuste a un calor más bajo cuando los líquidos comiencen a hervir o cuando los alimentos comiencen a cocinarse.

Controles Superiores

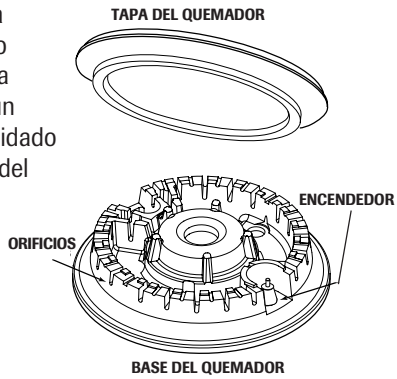
⚠ PRECAUCIÓN

- Si la llama se apaga durante la cocción, apague el quemador. Si detecta un fuerte olor a gas, abra una ventana y espere cinco minutos antes de volver a encender el quemador.
- Asegúrese de que todos los controles superiores estén en la posición **'OFF' (Apagado)** antes de suministrar gas a la estufa.
- **NUNCA** toque la cubierta hasta que se haya enfriado. Algunas de las piezas de la cubierta, en especial alrededor de los quemadores, estarán tibias o calientes durante la cocción. Use tomaollas para proteger sus manos.

Encendido sin Piloto

El encendido sin piloto elimina la necesidad de tener una luz piloto encendida constantemente. Cada quemador superior cuenta con un encendedor de chispa. Tenga cuidado cuando limpie el área alrededor del quemador superior.

Si el quemador superior no se enciende, verifique si el encendedor está roto, sucio o mojado.



Perillas de Control de los Elementos Superiores

Use estos controles para encender los quemadores superiores. Una selección infinita de ajustes de calor está disponible entre **'Low' (Bajo)** y **'High' (Alto)**. Estas perillas pueden colocarse en cualquiera de estos ajustes o entre ellos.

Los gráficos que se encuentran junto a cada perilla identifican el quemador que dicha perilla controla. Por ejemplo, el gráfico a la izquierda muestra el quemador delantero derecho.

Ajuste de los Controles:

El tamaño y tipo de utensilio afecta el ajuste de calor.

1. Coloque un utensilio sobre la rejilla del quemador.
   - La llama del quemador puede elevarse o parecer que se encuentra separada del orificio si el utensilio no se coloca sobre la rejilla.
2. Oprima y gire la perilla hacia la izquierda hasta la posición **'Light' (Encender)**.
   - Escuchará el sonido de una chispa y el quemador se encenderá. (Todos los cinco encendedores emitirán chispas cuando cualquier perilla esté en la posición **'Light'**).
3. Después de que el quemador se encienda, gire la perilla hasta el ajuste de la llama deseado.
   - El encendedor seguirá emitiendo chispas hasta que la perilla pase la posición **'Light' (Encender)**.
4. Después de cocinar coloque la perilla en la posición **'OFF' (Apagado)**. Retire el utensilio.

Funcionamiento durante una Falla Eléctrica

⚠ PRECAUCIÓN

Cuando encienda los quemadores superiores, asegúrese de que todos los controles estén en la posición **'OFF' (Apagado)**. Encienda la cerilla primero y sosténgala sobre el quemador antes de girar la perilla a la posición **'Light' (Encender)**.

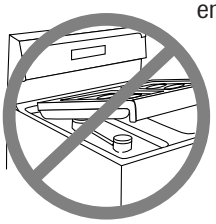
1. Sostenga una cerilla sobre el quemador que desee utilizar.
2. Oprima y gire la perilla lentamente hasta la posición **'Light' (Encender)**.
3. Cuando el quemador se encienda, ajuste la llama al nivel deseado.

Cocción en la Cubierta

Cubierta

Para evitar que la cubierta se descolore o se manche:

- Limpie la cubierta después de cada uso.
- Limpie los derrames ácidos o azucarados tan pronto como se haya enfriado la cubierta, ya que estos derrames pueden descolorar la porcelana.



A diferencia de las estufas con quemadores normales de gas, esta cubierta no se levanta ni se puede remover. ***No intente levantar la cubierta por ninguna razón.***

Quemadores Sellados

Las bases de los quemadores sellados de su estufa están fijados a la cubierta y no están diseñados para ser removidos. Debido a que los quemadores están sellados a la cubierta, los derrames no se escurrirán debajo de la cubierta.

Sin embargo, la base del quemador debe limpiarse después de cada uso. La parte superior del quemador tiene una tapa que se puede retirar fácilmente para la limpieza. (Vea la página 81 para las instrucciones de limpieza.)

Las tapas de los quemadores deben estar colocadas de manera apropiada en la base del quemador para que el mismo funcione correctamente.

Quemador de Alto Rendimiento

Su estufa cuenta con un quemador de alta velocidad de 16.000 BTU* y se encuentra en la posición delantera izquierda de la cubierta. Hay un quemador de 12.000 BTU* ubicado en la posición delantera derecha. Estos quemadores proporcionan una mayor velocidad de cocción que se puede usar para llevar el agua rápidamente al hervor y para cocinar grandes cantidades de alimentos.

Quemador de Cocción a Fuego Lento

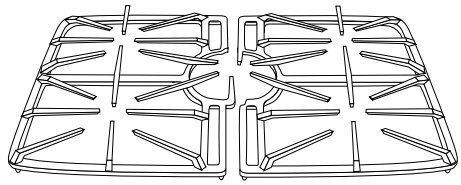
Estes quemadores se encuentra en la posición central y la posición trasera derecha. El quemador de cocción a fuego lento proporciona una llama de menor potencia para cocinar salsas delicadas o para derretir chocolate.

** La potencia varía cuando se usa gas LP.*

Rejillas de los Quemadores

Las rejillas deben estar en la posición correcta antes de la cocción. Baje las rejillas sobre la estufa de manera que las barras correspondan y que las patas de goma ubicadas en las cuatro esquinas de la rejilla se asienten en las marcas correspondientes.

La instalación o desinstalación inadecuada de las rejillas puede picar o rayar la cubierta. También puede hacer que los utensilios no queden estables sobre las rejillas.



No haga funcionar los quemadores sin un utensilio sobre la rejilla. El acabado de porcelana de la rejilla puede picarse sin un utensilio que absorba el calor de la llama del quemador.

Tenga cuidado cuando agite alimentos en un utensilio que se encuentre sobre la rejilla. Las rejillas tienen un acabado liso para facilitar su limpieza. El utensilio se deslizará si no se sostiene su mango. Esto puede provocar derrames de alimentos calientes y riesgos de sufrir quemaduras.

A pesar de que las rejillas son duraderas, las mismas perderán el brillo y/o se descolorarán por las altas temperaturas de las llamas de gas.

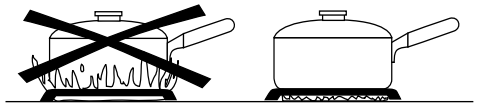
Notas:

- Un quemador ajustado de manera correcta y con orificios limpios se encenderá al cabo de pocos segundos. Si está usando gas natural, la llama será azul con un cono interno azul oscuro.

  Si la llama del quemador es amarilla y ruidosa, la mezcla aire/gas puede ser incorrecta. Póngase en contacto con un técnico de servicio para ajustar la llama. (Los ajustes de la llama no están cubiertos por la garantía.)

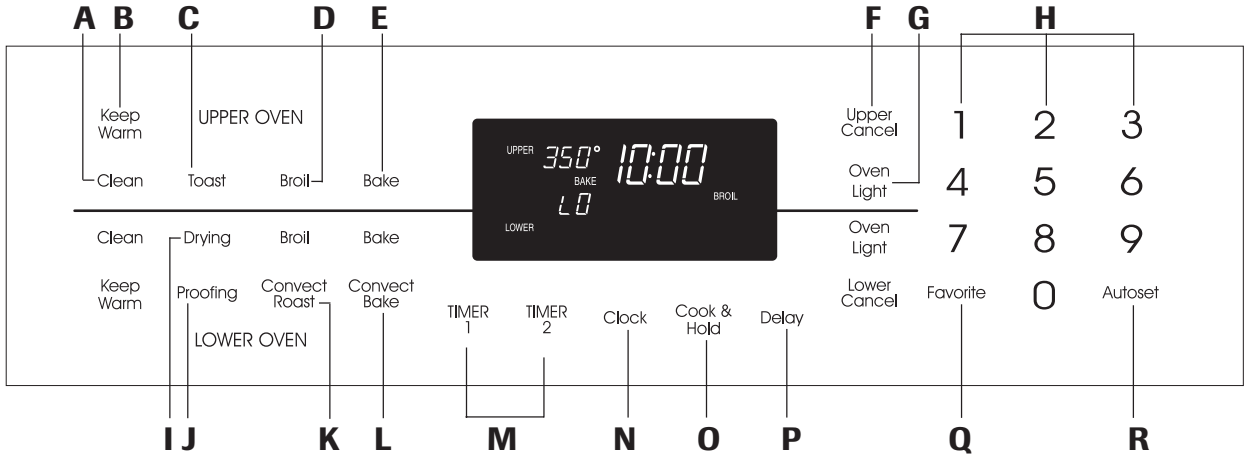
  Con el gas LP es aceptable que las puntas de las llamas sean ligeramente amarillas. Esto es normal y no es necesario realizar ajustes.

- Con algunos tipos de gas, es posible que escuche un golpeteo cuando se apague el quemador superior. Este es un sonido normal de funcionamiento del quemador.
- Si la perilla se gira rápidamente de **'High' (Alto)** a **'Low' (Bajo)**, es posible que la llama se apague, especialmente si el quemador está frío. Si esto ocurre, gire la perilla a la posición **'OFF' (Apagado)**, espere varios segundos y vuelva a encender el quemador.
- La llama debe ser ajustada de manera que no se extienda más allá del borde inferior del utensilio.



Cocción en el Horno

Panel de Control



El panel de control está diseñado para una programación sencilla. El indicador visual del panel de control muestra la hora del día, el temporizador y las funciones del horno. El panel de control que se muestra incluye la función 'Convect' (Convección) y otras características específicas de ciertos modelos. (El estilo puede variar dependiendo del modelo.)

A	'Clean' (Limpieza)	Use para programar el ciclo de autolimpieza.
B	'Keep Warm' (Mantener Caliente)	Use para mantener alimentos cocinados calientes en el horno.
C	'Toast' (Tostar)	Use para tostar pan y productos preparados en una tostadora o en un horno tostador.
D	'Broil' (Asar)	Use para asar y para dorar.
E	'Bake' (Hornear)	Use para hornear y asar a la parrilla.
F	'Cancel' (Anular)	Anula todas las funciones excepto el temporizador y el reloj.
G	'Oven Light' (Luz del Horno)	Use para encender o apagar la luz del horno superior o inferior.
H	Teclas Numéricas	Use para ajustar el tiempo y la temperatura.
I	'Drying' (Secar)	Para secar frutas, verduras y hierbas.
J	'Proofing' (Fermentar)	Para fermentar o permitir que los productos de levadura levanten antes del horneado.
K	'Convect Roast' (Asado por Convección)	Use para asar por convección.
L	'Convect Bake' (Horneado por Convección)	Use para hornear por convección.
M	'Timer 1' o 'Timer 2' (Temporizador 1 o 2)	Ajusta el temporizador.
N	'Clock' (Reloj)	Ajusta el reloj.
O	'Cook & Hold' (Cocinar y Mantener Caliente)	Hornea durante un tiempo predefinido y luego mantiene el alimento caliente por 1 hora.
P	'Delay' (Diferir)	Programa el horno para comenzar el horneado o la autolimpieza de manera diferida.
Q	'Favorite' (Favorito)	Use para programar y guardar un procedimiento de Cocinar y Mantener Caliente.
R	'Autoset' (Autoajuste)	Use para ajustar la temperatura rápidamente.

Funcionamiento de las Teclas

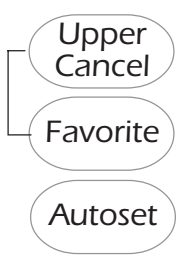
- Oprima la tecla deseada.
- Oprima las teclas numéricas para programar el tiempo o la temperatura.
- También puede usar la tecla 'Autoset' (Autoajuste) para programar la temperatura.
- Escuchará una señal sonora cada vez que se oprima una tecla.
- Escuchará dos señales sonoras si hubo un error en la programación.

Nota: El control aceptará el ajuste cuatro segundos después de haber programado el tiempo o la temperatura. Si pasan más de 30 segundos entre la activación de una tecla de función y la programación numérica, la función será cancelada y el indicador visual mostrará el despliegue anterior.

Reloj

El reloj puede ajustarse para desplegar la hora del día en un formato de 12 o 24 horas. El reloj se programa en la fábrica para el formato de 12 horas.

Para cambiar el reloj al formato de 24 horas:



1. Oprima y mantenga oprimidas las teclas 'Upper Cancel' (Anular Superior) y 'Favorite' (Favorito) durante tres segundos.
   - El indicador visual despliega '12 Hr'.
2. Oprima la tecla 'Autoset' (Autoajuste) para seleccionar el formato de 24 horas. Vuelva a oprimirla para cambiar nuevamente al formato de 12 horas.
3. Ajuste la hora del día siguiendo las instrucciones en la sección "Para ajustar el reloj".

Cocción en el Horno

Para ajustar el reloj:

1. Oprima la tecla 'Clock' (Reloj).
   - La hora del día destellará en el indicador visual.
   - Los dos puntos destellarán en el indicador visual.
2. Oprima las teclas numéricas correspondientes para programar la hora del día.
3. Oprima la tecla 'Clock' (Reloj) nuevamente o espere cuatro segundos.
   - Los dos puntos permanecerán encendidos.

Cuando se suministra corriente eléctrica o después de una interrupción eléctrica, la última hora del día antes de la interrupción de energía destellará en el indicador visual.

Para mostrar la hora del día mientras otras funciones de tiempo estén activas, oprima la tecla 'Clock' (Reloj).

Para anular el despliegue de la hora del día:

Si usted desea que la hora del día no se muestre:

Oprima y mantenga oprimidas las teclas 'Cancel' (Anular) del horno superior y 'Clock' (Reloj) durante tres segundos. La hora del día desaparecerá del indicador visual.

Cuando se ha anulado el despliegue de la hora del día, oprima la tecla 'Clock' (Reloj) para mostrar la hora del día brevemente.

Para restablecer el despliegue de la hora del día:

Oprima y mantenga oprimidas las teclas 'Cancel' (Anular) del horno superior y 'Clock' (Reloj) durante tres segundos. La hora del día reaparecerá en el indicador visual.

Temporizador

Cada temporizador puede programarse entre un minuto (00:01) y 99 horas y 59 minutos (99:59).

Los temporizadores pueden usarse independientemente de cualquier otra actividad. Los temporizadores también pueden ser programados mientras otras funciones estén activas.

Los temporizadores no controlan el horno.

Para programar el Temporizador 1 o 2:

1. Oprima la tecla 'Timer 1' o 'Timer 2'.
   - '00:00' y 'TIMER 1' o 'TIMER 2' destellarán en el indicador visual.
2. Oprima las teclas numéricas correspondientes hasta que el tiempo correcto se muestre en el indicador visual.
   - El indicador visual mostrará 'TIMER 1' o 'TIMER 2'. Si ambos temporizadores están activos, el indicador visual mostrará 'TIMER 1' y 'TIMER 2'.
   - Los dos puntos y 'TIMER 1' y/o 'TIMER 2' seguirán destellando.
3. Oprima la tecla 'Timer' (Temporizador) nuevamente o espere cuatro segundos.
   - Los dos puntos dejarán de destellar y el temporizador comenzará la cuenta regresiva.
   - El último minuto del conteo del temporizador se mostrará en segundos.
4. Al finalizar el tiempo programado se escuchará una señal sonora larga y 'End' (Fin) se desplegará en el indicador visual.
5. Oprima la tecla 'Timer' (Temporizador) para restablecer el indicador visual.

Para cancelar el temporizador:

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla 'Timer' (Temporizador) correspondiente durante tres segundos.

   O

2. Oprima la tecla 'Timer' (Temporizador) y oprima el número '0' en el teclado numérico.

Bloqueo del Control y de las Puertas de los Hornos

El teclado y las puertas de los hornos pueden bloquearse para mayor seguridad, limpieza o para evitar su uso no autorizado. Las teclas dejarán de funcionar cuando estén bloqueadas.

Si el horno está en funcionamiento, el teclado y las puertas no podrán ser bloqueados.

La hora actual del día permanecerá en el indicador visual cuando se bloqueen el teclado y las puertas.

Para bloquear ambas puertas:

1. Oprima y libere la tecla 'Cancel' (Anular).
2. Oprima y mantenga oprimidas las teclas 'Upper Cancel' (Anular Superior) y 'Cook & Hold' (Cocinar y Mantener Caliente) durante tres segundos.
   - La palabra 'OFF' (Apagado) aparecerá en el indicador visual.
   - 'LOCK' (Bloqueado) destellará en el indicador visual mientras las puertas se están bloqueando. Ambas puertas se bloquean. 'LOCK' (Bloqueado) permanecerá encendido en el indicador visual.

Para desbloquear ambas puertas:

Oprima y mantenga oprimidas las teclas 'Upper Cancel' (Anular Superior) y 'Cook & Hold' (Cocinar y Mantener Caliente) durante tres segundos. La palabra 'OFF' (Apagado) desaparecerá del indicador visual y 'LOCK' (Bloqueado) destellará mientras las puertas se desbloquearán.

Nota: El teclado y las puertas de los hornos no pueden bloquearse si la temperatura del horno es igual o mayor de 400°F (205°C).

Cocción en el Horno

Códigos de Fallas

'BAKE' (Hornear) o 'LOCK' (Bloqueado) pueden destellar rápidamente en el indicador visual para advertirle de algún error o problema. Si 'BAKE' (Hornear) o 'LOCK' (Bloqueado) destellan en el indicador visual, oprima la tecla 'Cancel' (Anular). Si 'BAKE' (Hornear) o 'LOCK' (Bloqueado) continúan destellando, desenchufe el electrodoméstico. Espere varios minutos y vuelva a enchufarlo. Si el indicador visual sigue destellando, desenchufe el electrodoméstico y llame a un agente de servicio autorizado.

Ajuste del Nivel de Sonido

El ajuste de fábrica del sonido es el nivel intermedio ('MEd'), pero puede ser cambiado a bajo ('Lo') o alto ('HI'). Para cambiar el ajuste:

1. Oprima y mantenga oprimidas las teclas 'Delay' (Diferir) y 'Upper Cancel' (Anular Superior) superior durante tres segundos. Escuchará una señal sonora larga. 'bEEP' y el nivel de sonido actual ('LO', 'MEd' o 'HI') se desplegará en el indicador visual.
2. Oprima la tecla 'Autoset' (Autoajuste) para aumentar o disminuir el nivel de sonido.
3. Espere 4 segundos para guardar el nuevo ajuste.
4. Si no se oprime la tecla 'Autoset' (Autoajuste) dentro de los siguientes 30 segundos, el control regresará al ajuste existente.

Cambio de la temperatura de °F/°C

El ajuste de fábrica de la medida de temperatura es Fahrenheit. Para cambiar el ajuste:

1. Oprima y mantenga oprimidas las teclas 'Bake' (Hornear) y 'Upper Cancel' (Anular Superior) superiores durante tres segundos. Escuchará una señal sonora y el ajuste actual (°F o °C) se desplegará en el indicador visual.
2. Oprima la tecla 'Autoset' (Autoajuste) para cambiar entre °F y °C.
3. Espere 4 segundos para guardar el nuevo ajuste.
4. Si no se oprime la tecla 'Autoset' (Autoajuste) dentro de los siguientes 30 segundos, el control regresará al ajuste existente.

Restauración de los ajustes de fábrica

Se puede restaurar el control a los ajustes predefinidos de fábrica. Para restaurar los ajustes de fábrica:

1. Oprima y mantenga oprimidas las teclas 'Keep Warm' (Mantener Caliente) y 'Upper Cancel' (Anular Superior) durante tres segundos. Escuchará una señal sonora única y '12:00' se desplegará en el indicador visual.
2. Vuelva a ajustar el reloj a la temperatura actual del día.

Ajuste de las Funciones del Horno

Tecla 'Autoset' (Autoajuste)

Use con las teclas de función para programar automáticamente:

- Una temperatura de horneado de 350°F (177°C)
- Asado en 'HI' (Alto) o 'LO' (Bajo)
- Tres horas para el ciclo de autolimpieza
- Cuatro minutos para tostar
- Una temperatura para la función Mantener Caliente de 170°F (77°C)
- Una temperatura de secado de 140°F (60°C)
- Fermentado estándar

Horneado

Para hornear:

1. Oprima la tecla 'Bake' (Hornear) correspondiente al horno que desee usar.

   - 'BAKE' (Hornear) y '000' destellarán en el indicador visual.

2. Seleccione la temperatura del horno. Oprima la tecla 'Autoset' (Autoajuste) para 350°F (177°C) o las teclas numéricas correspondientes.

   - Cada vez que oprima la tecla 'Autoset' (Autoajuste) aumentará la temperatura en 25°F (14°C).
   - La temperatura del horno puede programarse entre 170°F (77°C) y 550°F (288°C).

3. Oprima la tecla 'Bake' (Hornear) nuevamente o espere cuatro segundos.
   - 'BAKE' (Hornear) dejará de destellar y se iluminará en el indicador visual.
   - 'PREHEAT' (Precalentamiento) se iluminará en el indicador visual y el horno se encenderá.
   - '100°', o la temperatura actual en grados Fahrenheit si la misma está sobre los 100°F (38°C), se desplegará. La temperatura aumentará en incrementos de 5°F (3°C) hasta alcanzar la temperatura programada.

4. Espere de 4 a 10 minutos para que el horno superior se precaliente y de 7 a 12 minutos para que el horno inferior se precaliente.
   - Cuando el horno alcance la temperatura programada, escuchará una señal sonora larga.

Cocción en el Horno

- La temperatura programada se desplegará.
- 'PREHEAT' (Precalentamiento) se apagará.
- Para mostrar la temperatura programada durante el precalentamiento, oprima la tecla 'Bake' (Hornear).

5. Coloque el alimento en el horno.
6. Verifique el progreso de la cocción al término del tiempo mínimo de cocción. Cocine durante un mayor tiempo si es necesario.
7. Cuando termine la cocción, oprima la tecla 'Cancel' (Anular) apropiada.

Upper Cancel

Lower Cancel

8. Retire el alimento del horno.

Diferencias en el Horneado entre su Horno Usado y uno Nuevo

Es normal observar algunas diferencias en el tiempo de horneado entre un horno nuevo y uno usado. Vea la sección "Ajuste de la Temperatura del Horno" en la página 77.

Notas sobre el Horneado:

- Si el horno inferior NO está en uso, el horno superior se precalentará más rápidamente.
- **Deje un espacio de por lo menos 1/2 pulgada (1,3 cm) entre el utensilio o cacerola y el elemento superior del horno superior.** No se recomienda el uso de utensilios para pan, torta de ángel o flanes en el horno superior.
- No use temperaturas inferiores a los 140°F (60°C) para mantener la comida caliente o a los 200°C (93°C) para la cocción. Por razones de seguridad de los alimentos no se recomienda usar temperaturas inferiores.
- La parte trasera del elemento de hornear del horno inferior no se verá rojo durante el horneado. Esto es normal.
- Cuando hornee pizza congelada con masa que no necesita levadura en en el horno superior, colóquela en una bandeja para galletas para evitar que se dore demasiado.
- **Cuando precaliente con una piedra de hornear/pizza en el horno superior, no programe una temperatura superior a los 400°F (204°C). Para usar piedras de hornear/pizza a temperaturas superiores a los 400°F (204°C) en el horno superior, coloque la piedra en el horno después de la señal sonora de precalentamiento.**
- Para cambiar la temperatura del horno durante la cocción, oprima la tecla 'Bake' (Hornear) y luego oprima la tecla 'Autoset' (Autoajustar) o las teclas numéricas correspondientes hasta que se muestre la temperatura deseada.
- **Para cambiar la temperatura del horno durante el precalentamiento, oprima la tecla 'Bake' (Hornear) dos veces y luego oprima la tecla 'Autoset' (Autoajustar) o las teclas numéricas correspondientes hasta que se muestre la temperatura deseada.**
- Si se le olvida apagar el horno, el mismo se apagará automáticamente después de 12 horas. Si desea apagar el Modo Sabático/Apagado Automático, vea la página 76.

Horneado con Convección
(horno inferior solamente)

Cuando use el horneado por convección, programe la temperatura normal de horneado. El control reducirá automáticamente la temperatura del horno en 25°F (14°C) (Sin embargo, se mostrará la temperatura normal de horneado en el indicador visual.)

Para hornear por convección:

1. Oprima la tecla 'Convect Bake' (Horneado por Convección).

Convect Bake

Autoset

   - Los símbolos 'LOWER BAKE' (Hornear Inferior) y 'FAN' (Ventilador) destellarán.
   - '000' destellará en el indicador visual.
2. Seleccione la temperatura del horno. Oprima la tecla 'Autoset' (Autoajustar) para 350°F (177°C) o la temperatura adecuada en °F usando las teclas numéricas.
   - Cada vez que oprima la tecla 'Autoset' (Autoajuste) aumentará la temperatura en 25°F (14°C). La temperatura del horno puede programarse entre 170°F (77°C) y 550°F (288°C).
3. Oprima la tecla 'Convect Bake' (Horneado por Convección) nuevamente o espere cuatro segundos.
   - El símbolo 'LOWER BAKE' (Hornear Inferior) inferior dejará de destellar.
   - 'PREHEAT' (Precalentamiento) y 'LOWER' (Inferior) se iluminarán en el indicador visual.
   - '100°', o la temperatura actual en grados Fahrenheit si la misma está sobre los 100°F (38°C), se desplegará. La temperatura aumentará en incrementos de 5°F (3°C) hasta alcanzar la temperatura programada.
   - El símbolo 'FAN' (Ventilador) comenzará a girar.
4. Permita que el horno se precaliente entre 7 y 12 minutos.
   - Cuando el horno alcanza la temperatura programada, escuchará una señal sonora y el símbolo 'PREHEAT' (Precalentamiento) se apagará.
   - La temperatura programada se desplegará.
   - Para mostrar la temperatura programada durante el precalentamiento, oprima la tecla 'Bake' (Hornear).

5. Coloque el alimento en el horno.
6. Verifique el progreso de la cocción al término del tiempo mínimo de cocción. Cocine durante un mayor tiempo si es necesario.
7. Cuando termine la cocción, oprima la tecla 'Lower Cancel' (Anular Inferior).

Lower Cancel

8. Retire el alimento del horno.

Cocción en el Horno

Asado con Convección

(horno inferior únicamente)

Cuando ase por convección, programe el tiempo y temperaturas normales de asado. El control le avisará cuando un 75% del tiempo de cocción haya pasado para que revise el nivel de cocción del alimento.

Notas sobre el Asado por Convección:

- Cuando ase por convección, programe el tiempo de cocción antes de programar la temperatura.
- Si su receta requiere un horno precalentado, añada 15 minutos al tiempo de cocción programado.
- Los tiempos de asado pueden variar de acuerdo con los diferentes cortes de carne.
- No es necesario precalentar el horno cuando ase cortes de carne grandes por convección.

Para asar por convección:

1. Oprima la tecla 'Convect Roast' (Asado por Convección).

   Convect Roast

   - 'LOWER ROAST' (Asado Inferior), el símbolo 'FAN' (Ventilador) y '00:00' destellarán en el indicador visual.
   - '000' se desplegará en el indicador visual.
2. Programe el tiempo de asado usando las teclas numéricas.
   - Se puede programar un tiempo de asado entre 10 minutos (00:10) y 11 horas y 59 minutos (11:59).
   - Oprima la tecla 'Convect Roast' (Asado por Convección) nuevamente o espere 4 segundos.
   - Los símbolos 'LOWER ROAST' (Asar Inferior) y 'FAN' (Ventilador) destellarán en el indicador visual.
   - '000' destellará en el indicador visual.

   Autoset
3. Seleccione la temperatura del horno. Oprima la tecla 'Autoset' (Autoajuste) para programar 325°F (163°C) o las teclas numéricas correspondientes. (Consulte el folleto "La Cocina Fácil" para los tiempos de asado.)
   - Cada vez que oprima la tecla 'Autoset' (Autoajuste) aumentará la temperatura en 25°F (14°C).
   - La temperatura del horno puede programarse entre 170°F (77°C) y 550°F (288°C).
4. Oprima la tecla 'Convect Roast' (Asado por Convección) nuevamente o espere cuatro segundos.
   - 'ROAST' (Asar) dejará de destellar y se iluminará en el indicador visual.
   - '100°' o la temperatura actual en °F se desplegará en el indicador visual. La temperatura aumentará en incrementos de 5°F (3°C) hasta alcanzar la temperatura programada.
   - El símbolo 'FAN' (Ventilador) comenzará a girar.

5. Coloque el alimento en el horno.
   - El conteo comenzará una vez que el horno comience a calentarse.
   - Para mostrar la temperatura programada durante el precalentamiento, oprima Tecla 'Convect Roast' (Asado por Convección).
6. Cuando el 75% del tiempo programado haya transcurrido, el horno emitirá una señal sonora para avisarle que debe verificar el nivel de cocción del alimento. Verifique el nivel de cocción. Cocine durante un mayor tiempo si es necesario.
   - La luz del horno permanecerá encendida hasta que se oprima la tecla 'Oven Light' (Luz del Horno).
   - Oprima cualquier tecla para mostrar el tiempo de cocción restante.
7. Cuando termine la cocción, oprima la tecla 'Lower Cancel' (Anular Inferior).

   Lower Cancel
8. Retire el alimento del horno.

'Cook & Hold' (Cocinar y Mantener Caliente)

Cuando use la función **'Cook & Hold' (Cocinar y Mantener Caliente)**, el horno comienza a calentarse inmediatamente después de haber programado el control. A continuación, el horno cocina por un período específico de tiempo. Una vez que ese tiempo haya transcurrido, el horno mantendrá el alimento caliente hasta por una hora y luego se apagará automáticamente.

Para programar la función de Cocinar y Mantener Caliente:

1. Oprima la tecla 'Cook & Hold' (Cocinar y Mantener Caliente) **una vez** para el horno superior o **dos veces** para el horno inferior.

   Cook & Hold
   - 'HOLD' (Mantener Caliente) destellará para indicar que ha seleccionado la función 'Cook & Hold' (Cocinar y Mantener Caliente).
   - '00:00' y, dependiendo de su selección, 'UPPER' (Superior) o 'LOWER' (Inferior) destellarán en el indicador visual.
2. Seleccione la cantidad de tiempo de cocción deseado usando las teclas numéricas.
   - 'HOLD' (Mantener Caliente) continuará destellando.
   - El tiempo se desplegará en el indicador visual.
   - Se puede programar el tiempo de cocción entre 00:10 y 11:59.

Cocción en el Horno

3. Oprima la tecla 'Bake' (Hornear), 'Convect Bake' (Horneado por Convección) o 'Convect Roast' (Asado por Convección) (horno inferior solamente) y seleccione la temperatura. Oprima la tecla 'Autoset' (Autoajuste) para 350°F (177°C) o la temperatura adecuada en °F usando las teclas numéricas.

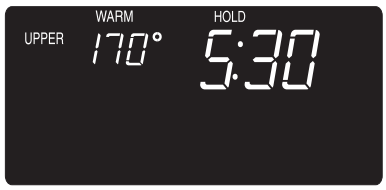
Bake

Autoset

   - La función seleccionada, '000' y, dependiendo de su selección, 'UPPER' (Superior) o 'LOWER' (Inferior) destellarán.
   - La temperatura del horno puede programarse entre 170°F (77°C) y 550°F (288°C).
4. Oprima la tecla de la función seleccionada nuevamente O espere cuatro segundos.
   - La función seleccionada permanecerá desplegada.
   - El tiempo de cocción se desplegará en el indicador visual.
   - 'PREHEAT' (Precalentamiento) se desplegará en el indicador visual.
   - La temperatura actual del horno se mostrará durante el precalentamiento.
   - La temperatura programada se mostrará una vez que el horno se haya precalentado.

Cuando el tiempo de cocción haya terminado:

- Escuchará cuatro señales sonoras.
- 'WARM' (Calentar) y 'HOLD' (Mantener Caliente) se iluminarán.
- '170°' se desplegará en el indicador visual.



Después de una hora de MANTENER CALIENTE:

- El horno se apagará automáticamente.
- Oprima la tecla 'Cancel' (Anular) y retire el alimento del horno.

Para anular la función de Cocinar y Mantener Caliente en cualquier momento:

Oprima la tecla 'Cancel' (Anular) apropiada. Retire el alimento del horno.

Upper Cancel

Lower Cancel

Función de Cocinar y Mantener Caliente Diferida

⚠ PRECAUCIÓN

No use la función de horneado diferido para preparar alimentos fácilmente perecederos tales como los productos lácteos, la carne de cerdo, de ave o mariscos.

Cuando use la función **'Delay' (Diferir)**, el horno comenzará a funcionar a otra hora del día. Programe la cantidad de tiempo que desea esperar antes de encender el horno y el tiempo de cocción. El horno comenzará a calentarse a la hora seleccionada y cocinará durante el período de tiempo programado, y luego mantendrá el alimento caliente por una hora.

Se puede programar un tiempo diferido entre 10 minutos (00:10) y 11 horas y 59 minutos (11:59).

Para programar un ciclo de Cocinar y Mantener Caliente diferido:

1. Oprima la tecla 'Delay' (Diferir) **una vez** para programar el horno superior o **dos veces** para programar el horno inferior.

Delay

   - 'DELAY' (Diferir) destellará en el indicador visual.
   - '00:00' y, dependiendo de su selección, 'UPPER' (Superior) o 'LOWER' (Inferior) destellarán en el indicador visual.
2. Programe la cantidad de tiempo que desea diferir el ciclo de Cocinar y Mantener Caliente usando las teclas numéricas correspondientes.
3. Oprima la tecla 'Cook & Hold' (Cocinar y Mantener Caliente).

Cook & Hold

   - 'HOLD' (Mantener Caliente) destellará en el indicador visual.
   - 'DELAY' (Diferir) destellará en el indicador visual.
   - '00:00' y, dependiendo de su selección, 'UPPER' (Superior) o 'LOWER' (Inferior) destellará en el indicador visual.
4. Programe la cantidad de tiempo de cocción deseado usando las teclas numéricas.
5. Oprima la tecla 'Bake' (Hornear) (para el horno superior o inferior), 'Convect Bake' (Horneado por Convección) o 'Convect Roast' (Asado por Convección) (horno inferior solamente).
6. Programe la temperatura del horno deseada oprimiendo la tecla 'Autoset' (Autoajuste) o las teclas numéricas correspondientes.

Autoset

   - '350°' se desplegará en el indicador visual cuando se oprima la tecla 'Autoset' (Autoajuste).
   - Después de cuatro segundos, el tiempo diferido se desplegará en el indicador visual.
   - 'BAKE' (Hornear) y 'DELAY' (Diferir) permanecerán encendidos para recordarle que se ha programado una función diferida de Cocinar y Mantener Caliente.

Notas:

- No use un ciclo de Cocinar y Mantener Caliente diferido para alimentos que requieran un horno precalentado, tales como tortas, galletas y panes.
- No use esta función si el horno ya está caliente.

Cocción en el Horno

Asado

Para asar:

Broil

Autoset

1. Oprima la tecla 'Broil' (Asar) correspondiente al horno que desee usar.
   - 'BROIL' (Asar) 'UPPER' o 'LOWER' y 'SET' (Programar) destellarán en el indicador visual.
2. Oprima la tecla 'Autoset' (Autoajuste) **una vez** para asar en el ajuste 'HI' (Alto) o **dos veces** para asar en el ajuste 'LO' (Bajo).
   - 'HI' (Alto) o 'LO' (Bajo) se desplegarán en el indicador visual.

   Seleccione el ajuste 'HI' (Alto) para asado normal. Seleccione el ajuste 'LO' (Bajo) para asado de baja temperatura para alimentos que requieran mayor tiempo de cocción tales como la carne de ave.
3. El horno se encenderá después de cuatro segundos.
   - 'BROIL' (Asar) y 'HI' (Alto) o 'LO' (Bajo) permanecerán encendidos.

4. Para obtener un dorado óptimo, precaliente el elemento de asar durante 3 a 4 minutos antes de colocar el alimento.
5. Coloque el alimento en el horno. Deje abierta la puerta del horno aproximadamente cuatro pulgadas (10,16 cm) (el primer tope).
6. Voltee la carne una vez durante la cocción.
7. Cuando el alimento se haya cocinado, oprima la tecla 'Cancel' (Anular) apropiada. Retire el alimento y la asadera del horno.

Upper Cancel

Notas sobre el Asado:

- Para obtener mejores resultados al asar, use una asadera de dos piezas.
- Use el ajuste **'HI' (Alto)** para asar la mayoría de los alimentos. Use el ajuste **'LO' (Bajo)** cuando ase alimentos que requieran mayor tiempo de cocción para permitir que queden bien cocidos sin dorarse demasiado.
- Los tiempos de asado pueden ser más largos cuando se selecciona la temperatura de asar menor.
- Nunca cubra el inserto de la asadera con papel de aluminio. El mismo evita que la grasa se drene hacia la asadera que se encuentra debajo.
- Los tiempos de asado pueden aumentar y el alimento puede quedar menos dorado si se instala el electrodoméstico en un circuito de 208 voltios.
- Si pasan más de 30 segundos entre la activación de la tecla 'Broil' (Asar) y la activación de la tecla 'Autoset' (Autoajuste), el horno no quedará programado y el indicador visual mostrará el despliegue anterior.
- Use el ajuste 'HI' (Alto) para asar la mayoría de los alimentos. Use el ajuste 'LO' (Bajo) cuando ase alimentos que requieran mayor tiempo de cocción. La temperatura más baja permite que el alimento quede bien cocido sin que se dore demasiado.
- La mayoría de los alimentos deben voltearse a la mitad del tiempo de asado.

Tabla de Asado – Los tiempos de asado se basan en un precalentamiento de 4 minutos.

ALIMENTOS	POSICIÓN DE LA PARRILLA SUPERIOR	POSICIÓN DE LA PARRILLA INFERIOR	AJUSTE	TIEMPO DE COCCIÓN (SUPERIOR) (MINUTOS)**	TIEMPO DE COCCIÓN (INFERIOR) (MINUTOS)**
Carne de res					
Filete, 1" (2,5 cm) de grueso,	en la parrilla	4	'HI' (Alto)	8 a 11 (a medio cocer)	15 a 19 (a medio cocer)
Hamburguesas de 4 oz (113 g) de 3/4" (1,9 cm) de grueso (hasta 12 hamburguesas)	en la parrilla	4	'HI' (Alto)	15 a 20 (bien cocido)	15 a 19 (bien cocido)
Hamburguesas de 4 oz (113 g) de 3/4" (1,9 cm) de grueso (hasta 6 hamburguesas)	en la parrilla	4	'HI' (Alto)	12 - 16 (bien cocido)	15 a 19 (bien cocido)
Pollo					
Presas de pechuga con hueso y pellejo	en la parrilla	3 o 4	'LO' (Bajo)	25 a 36 (bien cocido)	28 a 39 (bien cocido)
Pescado*					
Filetes	en la parrilla	4	'LO' (Bajo)	8 a 12 (escamoso)	8 a 13 (escamoso)
Filetes, 1" (2,5 cm) de grueso	en la parrilla	4	'LO' (Bajo)	10 a 14 (escamoso)	10 a 16 (escamoso)
Cerdo					
Chuletas, 1" (2,5 cm) de grueso	en la parrilla	4	'HI' (Alto)	18 a 24 (bien cocido)	22 a 27 (bien cocido)

* Cuando ase pescado, rocíe el inserto de la asadera con aceite de cocina. No voltee los filetes de pescado.

** Los tiempos de asado son aproximados y pueden variar dependiendo del grosor del alimento.

Cocción en el Horno

'Keep Warm' (Mantener Caliente)

Esta función sirve para mantener los alimentos calientes o para calentar panes y platos.

Para usar la función Mantener Caliente:

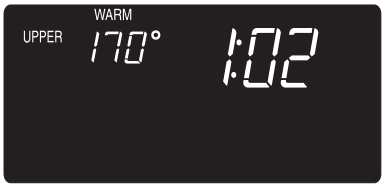
Keep Warm

Autoset

1. Oprima la tecla 'Keep Warm' (Mantener Caliente) apropiada.
   - 'WARM' (Calentar) destella en el indicador visual.
   - '000' y, dependiendo de su selección, 'UPPER' (Superior) o 'LOWER' (Inferior) destellarán en el indicador visual.
2. Seleccione la temperatura para Mantener Caliente. Oprima la tecla 'Autoset' (Autoajuste) o la temperatura adecuada en °F usando las teclas numéricas.
   - '170°' se desplegará en el indicador visual cuando se oprima la tecla 'Autoset' (Autoajuste).
   - Cada vez que oprima la tecla 'Autoset' (Autoajuste) aumentará la temperatura en 5°F (3°C).

   La temperatura de la función Mantener Caliente puede programarse entre 145°F (63°C) y 190°F (88°C).

   'WARM' (Calentar) y la temperatura se desplegarán en el indicador visual cuando la función esté activa.



Para anular la función Mantener Caliente:

Upper Cancel

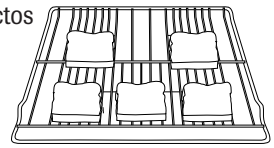
Lower Cancel

1. Oprima la tecla 'Cancel' (Anular) apropiada.
2. Retire el alimento del horno.

Notas sobre Mantener Caliente:

- Para obtener la mejor calidad de los alimentos, no los mantenga calientes por más de 1 o 2 horas.
- Para evitar que los alimentos se sequen, cúbralos holgadamente con papel de aluminio o con una tapa.
- **Para calentar panecillos:**
  - cúbralos holgadamente con papel de aluminio y colóquelos en el horno.
  - oprima las teclas 'Keep Warm' (Mantener Caliente) y 'Autoset' (Autoajuste).
  - caliente durante 12 a 15 minutos.
- **Para calentar platos:**
  - coloque 2 pilas de hasta 4 platos cada una en el horno.
  - oprima las teclas 'Keep Warm' (Mantener Caliente) y 'Autoset' (Autoajuste).
  - caliente durante 5 minutos, apague el horno y deje los platos en el mismo durante 15 minutos más.
  - sólo use platos que se puedan usar en hornos; verifique con el fabricante.
  - no coloque los platos calientes sobre una superficie fría, ya que los cambios repentinos de temperatura pueden agrietar o romper los platos.

Tostado (horno superior solamente)



Esta función sirve para tostar pan y productos que se preparan en una tostadora o en un horno tostador.

1. Oprima la tecla 'Toast' (Tostar).
2. Oprima la tecla 'Autoset' (Autoajuste) para programar 4 minutos de tostado. Cada vez que oprima esta tecla aumentará el tiempo de tostado en 1 minuto. 'TOAST' (Tostar) y 'UPPER' (Superior) se desplegarán en el indicador visual y la cuenta regresiva comenzará.

   También puede oprimir las teclas numéricas correspondientes y programar el tiempo de tostado en minutos y segundos entre 10 segundos y 6 minutos.

   Ejemplo: Para programar dos minutos de tostado, oprima 2, 0, 0.

   El tiempo de dorado puede variar. Observe el tostado cuidadosamente para evitar que el alimento se dore demasiado. Cierre la puerta del horno durante el tostado.
3. Al finalizar el tiempo de tostado, el horno emitirá cuatro señales sonoras.

Notas sobre el Tostado:

- **El horno inferior no puede ser usado mientras se use el horno superior para tostar. Si el horno inferior está en uso cuando se oprima la tecla 'Toast' (Tostar), el horno emitirá una señal sonora.**
- El tostado se basa en tiempo y no en temperatura.
- Para obtener mejores resultados, precaliente el horno durante 3 a 4 minutos.
- Los tiempos de tostado serán más cortos cuando el horno esté caliente o cuando se tueste repetidamente.
- Para obtener resultados óptimos cuando tueste 4 o 5 rebanadas de pan u otros alimentos similares, siga la ilustración anterior.

Tabla de Tostado

ALIMENTO	TIEMPO DE TOSTADO*/ ENCENDIDO EN FRÍO
Pan blanco rebanado	3 1/2 a 4 1/2 min.
Waffles (congelados)	4 - 4 1/2 min.
Pastelería de tostadora (descongelada)	3 1/2 a 4 min.
Pastelería de tostadora (congelada)	4 1/2 a 4 3/4 min
Tortillas (harina)	2 1/2 a 3 min.
Pizza para tostadora 'Toaster Breaks'** o emparedados tostados 'Hot Pockets'**	4 a 5 min.
Roscas tipo 'Bagel'	4 1/2 a 5 min.
Bizcochos	3 1/2 a 4 min.
Emparedado de queso	3 1/2 a 2 1/4 min

* Los tiempos de tostado son aproximados y deben usarse solamente como referencia.

** Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.

Cocción en el Horno

Fermentado (horno inferior solamente)

Esta función sirve para fermentar o permitir que los productos de levadura levanten antes del horneado. Hay dos métodos de fermentado disponibles: NORMAL y RÁPIDO.

La temperatura de fermentado normal es ligeramente superior a la temperatura ambiente, lo que protege la masa de cambios de temperatura y de corrientes de aire que puedan afectar los resultados del proceso.

El fermentado rápido ofrece resultados más rápidos que el fermentado normal o de mesada sin dañar la levadura.

1. Oprima la tecla 'Proofing' (Fermentar). Proofing
   - 'SET' (Programar) destellará en el indicador visual.
2. Oprima la tecla 'Autoset' (Autoajuste) para programar un ciclo de fermentación normal ('Std' se despliega en el indicador visual). Oprima esta tecla nuevamente para programar un ciclo de fermentación rápida ('rPd' se despliega en el indicador visual).
3. Cuando haya finalizado el fermentado, oprima la tecla 'Lower Cancel' (Anular Inferior). Lower Cancel

Notas sobre el Fermentado:

- Para cualquier masa que requiera levantarse una vez, se puede usar el fermentado normal o rápido.
- Para la masa que requiera levantarse dos veces, se debe usar el fermentado normal para el primer ciclo de fermentado. Se puede usar cualquiera de los dos ciclos de fermentado para el segundo levantamiento.

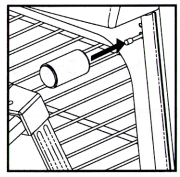
Secado (horno inferior solamente)

Para obtener los mejores resultados, utilice una rejilla de secado. Estas rejillas permiten que el aire circule uniformemente alrededor del alimento.

El ventilador de convección funcionará durante el procedimiento de secado.

Para programar el secado:

1. Coloque el alimento en el horno.
2. Oprima la tecla 'Drying' (Secar). Drying
   - 'DRY' (Secar) y '000' destellarán en el indicador visual.
3. Oprima la tecla 'Autoset' (Autoajuste) para programar 140°F (60°C) o las teclas numéricas correspondientes para programar la temperatura de secado deseada en °F.
   - Cada vez que oprima la tecla 'Autoset' (Autoajuste), la temperatura aumentará en incrementos de 10°F (5°C)
   - Se puede ajustar la temperatura entre 100°F (38°C) y 200°F (93°C).
4. Después de cuatro segundos, 'LOWER' (Inferior), 'DRY' (Secar) y la temperatura programada se desplegarán en el indicador visual.
5. La puerta del horno debe ser abierta levemente para permitir que la humedad escape del horno durante el secado.
   - Abra la puerta del horno levemente.
   - Coloque el espaciador magnético para la puerta (Pieza Nº 8010P146-60) sobre el interruptor del émbolo en el lado superior derecho del marco del horno. El espaciador ofrece un espacio entre el marco y la puerta del horno para permitir que escape la humedad.



   - Cierre delicadamente la puerta hasta que el imán del espaciador haga contacto con la puerta del horno. El imán sostendrá el espaciador en la posición adecuada durante el proceso de secado y permite que la puerta pueda ser abierta en cualquier momento durante el secado sin que pierda su posición correcta.

Nota: Si el espaciador no se coloca correctamente, el ventilador de convección no funcionará.

6. Cuando haya finalizado el secado, apague el horno oprimiendo la tecla 'Lower Cancel' (Anular Inferior). Retire el espaciador magnético usando un tomaollas. Lower Cancel

Nota: Mantenga el espaciador magnético en un lugar seguro y conveniente para un fácil acceso. Para reemplazar el espaciador, llame al 1-800-JENNAIR y pida la Pieza Nº 8010P146-60.

Siga la Guía de Secado en la página 75 para conocer los tiempos de secado. Verifique los alimentos al haber transcurrido el tiempo mínimo indicado. Enfríe los alimentos hasta temperatura ambiente para probar el nivel de secado.

Notas sobre el Secado:

- Para adquirir una rejilla de secado, póngase en contacto con su distribuidor Jenn-Air y pida el Kit de Accesorio "DRYINGRACK" o llame al 1-800-JENNAIR.
- La mayoría de las frutas y verduras se secan bien y mantienen su color cuando se secan a 140°F (60°C). La carne y la cecina deben secarse a entre 145°F (63°C) y 150°F (66°C). Para un sabor óptimo, seque las hierbas a 100°F (38°C). Sin embargo, debido a esta baja temperatura, el tiempo de secado puede alargarse hasta 8 horas.
- El tiempo de secado varía de acuerdo con lo siguiente: Contenido de agua y azúcar del alimento, tamaño de las piezas, cantidad de alimento que se esté secando y la humedad del aire.
- Verifique los alimentos al haber transcurrido el mínimo tiempo de secado. Seque los alimentos durante un mayor tiempo si es necesario.
- Las frutas que se tornan marrones cuando se exponen al aire deben ser tratadas con un antioxidante. Pruebe uno de los siguientes métodos:
  1. Moje la fruta en una mezcla de dos tercios de jugo de limón embotellado y un tercio de agua templada.
  2. Remoje la fruta en una solución de 1 cucharadita de ácido ascórbico o un antioxidante comercial en un litro de agua fría.
- Los alimentos pueden gotear durante el proceso de secado. Después de secar alimentos con alto contenido ácido o azucarado, limpie la parte inferior del horno con agua y jabón. El acabado de porcelana del horno se puede descolorar si las manchas ácidas o azucaradas no se limpian antes de un ciclo de alta temperatura o de autolimpieza.
- Se puede secar más de una parrilla de alimento a la misma vez. Sin embargo, se requerirá un mayor tiempo de secado.
- Consulte otras fuentes de información en su biblioteca local o llame a su servicio de extensión del condado para obtener mayor información.

Cocción en el Horno

Guía de Secado (horno inferior solamente)

FRUTAS	LAS MEJORES VARIEDADES PARA SECAR	PREPARACION	TIEMPO APROXIMADO A 140°F (60° C) **	PRUEBA PARA GRADO DE SECADO AL TIEMPO MÍNIMO
Manzanas*	Variedades Firmes: 'Graven', 'Stein', 'Granny Smith', 'Jonathan', 'Winesap', 'Rome Beauty', 'Newton'.	Lave, pele si se desea, saque las semillas y corte en rebanadas de 1/8" (3 mm).	4 a 8 horas	Blandas a crujientes. Las manzanas secas se guardan mejor cuando están ligeramente crujientes.
Duraznos*	Los más comunes son 'Blenheim/Royal'. Los 'Tilton' también son buenos.	Lave, corte en mitades y saque los huesos.	18 a 24 horas	Suaves y blandos.
Plátanos*	Variedades firmes.	Pele y corte en rebanadas de 1/4" (6 mm).	17 a 24 horas	Blandas a crujientes.
Cerezas	'Lambert', 'Royal Ann', 'Napoleon', 'Van' o 'Bing'.	Lave y saque los tallos. Corte en mitades y saque los huesos.	18 a 24 horas	Blandas y curtidas.
Nectarinas y Melocotones*	Las variedades 'Freestone'.	Corte en mitad y saque los huesos. Pele si lo desea pero los resultados son frutas secas de mejor apariencia.	24 a 36 horas	Blandos y curtidos.
Peras*	'Barlett'	Pele, corte en mitades y saque huesos.	24 a 36 horas	Suaves y blandas.
Piña	Fresca o envasada.	Lave, pele y saque las espinas. Corte en rebanadas a lo largo y saque el hueso pequeño. Corte horizontalmente en rebanadas de 1/2" (13 mm).	Envasada: 14 a 18 horas Fresca: 12 a 16 horas	Suave y blanda.
Cáscara de Naranja y Limón	Seleccione fruta de piel áspera. No seque la cáscara de la fruta que esté marcada "se agregó color".	Lave bien. Pele la cáscara exterior delgada aproximadamente 1/16" (1,5 mm) a 1/18" (3 mm). No use la piel blanca que está debajo de la cáscara.	1 a 2 horas	Duras a quebradizas.
VERDURAS				
Tomates	'Plum' y 'Roma'.	Corte en mitades, saque las semillas. Coloque los tomates con el lado de la piel hacia arriba en la rejilla. Perfore la piel.	12 a 18 horas	Duros a crujientes.
Zanahorias	'Danvers Half Long', 'Imperator', 'Red Cored Chantenay'.	No use zanahorias que tengan fibras o núcleo duro. Lave, corte las puntas y pele si se desea. Corte transversalmente o diagonalmente en rebanadas de 1/4" (6 mm). Cocínelas al vapor por 3 minutos.	4 a 8 horas	Duras a quebradizas.
Pimientos Picantes	Chile Ancho, 'Anaheim'.	Lave, corte y quite la semilla. Perfore la piel varias veces.	4 a 6 horas	Las vainas deben parecer marchitas, rojo obscuro y crujientes.
HIERBAS				
Perejil, Menta, Cilantro, Salvia, Orégano		Enjuague en agua fría. Seque con una toalla de papel. Deje los tallos hasta que las hojas estén secas, después descártelos.	1 a 3 horas	Quebradizos y migajosos.
Albahaca		Corte hojas de 3" (8 cm) a 4" (10 cm) desde la parte superior de la planta justo hasta donde aparecen los botones. Lave las hojas en agua fría.	2 a 5 horas	Quebradizas y migajosas.

* Frutas que requieren un antioxidante para evitar la descoloración y pérdida de nutrientes. Consulte las notas en la Página 74 para métodos específicos.
** El ajuste de apagado automático del horno después de 12 horas no está activo durante las funciones de secado.

Cocción en el Horno

Apagado Automático/Modo Sabático

Los hornos se apagarán automáticamente después de 12 horas si los deja encendidos accidentalmente.

Para anular el apagado automático a las 12 horas y permitir que el horno funcione de manera continua durante 72 horas:

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla 'Clock' (Reloj) durante tres segundos. Clock
   - 'SAb' se desplegará en el indicador visual y destellará durante cinco segundos.
   - 'SAb' permanecerá desplegado continuamente hasta que se apague o hasta alcanzar el límite de 72 horas.
   - 'BAKE' (Hornear) también se mostrará si se está horneando mientras el horno está en Modo Sabático.
   - Todas las teclas estarán desactivadas excepto 'Cancel' (Anular) y 'Clock' (Reloj). Todas las funciones adicionales EXCEPTO 'BAKE' (Hornear) (el temporizador, Mantener Caliente, Autolimpieza, etc.) se bloquearán durante el Modo Sabático.

Para anular el Modo Sabático:

1. Oprima la tecla 'Clock' (Reloj) durante tres segundos. Clock
   - 'SAb' destellará durante cinco segundos.
   - La hora del día reaparecerá en el indicador visual.

   O
2. Después de 72 horas, el Modo Sabático habrá terminado.
   - 'SAb' destellará durante cinco segundos.
   - La hora del día reaparecerá en el indicador visual.

'Favorite' (Favorito)

La tecla 'Favorite' (Favorito) le permite guardar la duración y la temperatura de un ciclo de Hornear y Mantener Caliente, de Horneado por Convección y Mantener Caliente o de Asado por Convección y Mantener Caliente (horno inferior solamente).

Para guardar un ciclo favorito debe haber una función de Cocinar y Mantener Caliente activa o recién programada.

Para programar un nuevo ciclo favorito o guardar un ciclo de Cocinar y Mantener Caliente activo como favorito:

1. Programe un ciclo de Cocinar y Mantener Caliente como se describe en la sección correspondiente en la página 70.
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla 'Favorite' (Favorito) durante tres segundos. Favorite
   - El ciclo de Cocinar y Mantener Caliente recién programado o activo se guardará como favorito.
   - Escuchará una señal sonora doble y luego una sencilla que indican que el control ha guardado el ajuste del favorito.

Para iniciar un ciclo programado como favorito:

1. Oprima la tecla 'Favorite' (Favorito).
   - El tiempo y la temperatura de la función de Cocinar y Mantener Caliente se desplegarán. (Si no se ha programado ningún ciclo de Cocinar y Mantener Mantener Caliente, 'nonE' se desplegará en el indicador visual.)
2. Oprima la tecla 'Bake' (Hornear), 'Convect Bake' (Horneado por Convección) o 'Convect Roast' (Asado por Convección) (horno inferior solamente).
   - La función de Favorito se activará inmediatamente.
   - La función seleccionada y el tiempo de cocción se desplegarán en el indicador visual.

Cuando el tiempo de cocción haya terminado:

- La función seleccionada se apagará.
- 'WARM HOLD' (Mantener Caliente) y '170°' se desplegarán.

Para anular un ciclo favorito activo:

1. Oprima la tecla 'Cancel' (Anular) apropiada. Upper Cancel / Lower Cancel
2. Retire el alimento del horno.
   - El ciclo guardado como favorito no se verá afectado.

Notas sobre el Modo Sabático:

- El Modo Sabático puede activarse en cualquier momento ya sea que los hornos estén encendidos o no.
- El Modo Sabático no puede activarse si el teclado o las puertas están bloqueados.
- La mayoría de los avisos y mensajes y todas las señales sonoras se desactivan cuando el modo Sabático está activado.
- Si el horno está encendido cuando se programa el Modo Sabático, 'BAKE' (Hornear) se apagará al finalizar el ciclo o cuando se oprima la tecla 'Cancel' (Anular). No se escuchará ninguna señal sonora.
- Si desea utilizar las luces del horno en Modo Sabático, la misma debe estar encendida antes de activar esta función.
- Cuando se activa el Modo Sabático, el indicador visual mostrará la temperatura programada en vez de la temperatura actual del interior del horno. No se escuchará una señal sonora de precalentamiento.
- El ciclo de autolimpieza y el bloqueo automático de las puertas no funcionan durante el Modo Sabático.
- Si oprime la tecla 'Cancel' (Anular) se detendrá el ciclo de horneado, pero el control permanecerá en Modo Sabático.
- Si ocurre una falla eléctrica, los hornos se encenderán en Modo Sabático con 72 horas restantes y ningún ciclo activo.

Cocción en el Horno

Ajuste de la Temperatura del Horno

Las temperaturas de los hornos se prueban cuidadosamente en la fábrica para asegurar su precisión. Es normal observar algunas diferencias en el tiempo de horneado o dorado entre un horno nuevo y uno usado. A medida que se usan los hornos, la temperatura de los mismos puede cambiar.

Usted puede ajustar la temperatura del horno si considera que el mismo no está horneando o dorando correctamente. Para decidir cuánto debe cambiar la temperatura, ajuste la misma 25°F (14°C) más alta o más baja que la recomendada en la receta y hornee. Los resultados del primer horneado le dará una mejor idea de cuánto debe ajustar la temperatura.

Para ajustar la temperatura del horno:

1. Oprima la tecla 'Bake' (Hornear) correspondiente al horno que desee ajustar.

2. Programe 550°F (288°C) oprimiendo las teclas numéricas correspondientes.
3. Oprima y mantenga oprimida la tecla 'Bake' (Hornear) durante varios segundos o hasta que '00°' se despliegue en el indicador visual.

   Si la temperatura del horno había sido ajustada anteriormente, el cambio anterior se mostrará en el indicador visual. Por ejemplo, si se había reducido la temperatura del horno en 15°F (8°C), el indicador visual mostrará '-15°'.
4. Oprima la tecla 'Autoset' (Autoajuste) para ajustar la temperatura.

   Cada vez que oprima la tecla 'Autoset' (Autoajuste), la temperatura cambiará en 5°F (3°C). La temperatura del horno puede aumentarse o reducirse entre 5°F (3°C) y 35°F (9°C).
5. La hora del día reaparecerá automáticamente en el indicador visual.

No es necesario volver a ajustar el horno si ocurre una falla o interrupción eléctrica. Los ajustes de temperatura únicamente afectan el horneado, el horneado por convección y el asado por convección (horno inferior solamente).

Ventilador del Horno

El ventilador de convección se usa para hacer circular aire caliente en el horno cuando se selecciona la función de convección. El ventilador se enciende automáticamente después de haber oprimido las teclas 'Convect Bake' (Horneado por Convección) o 'Convect Roast' (Asado por Convección), y se apagará cuando se anule la función de convección.

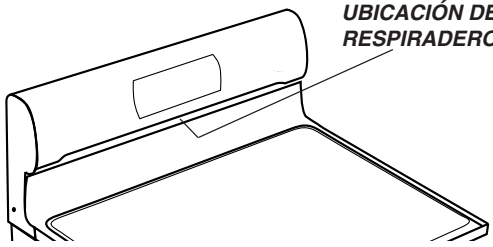
Nota: Los ventiladores de convección se detendrán automáticamente cuando se abra la puerta del horno.

Respiradero del Horno

Cuando el horno está en uso, el área cercana al respiradero del horno puede calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Nunca bloquee el respiradero.

El respiradero se encuentra debajo de la cubierta del respiradero del protector trasero de su estufa.

Cuando se cocinan alimentos con alto contenido de humedad en el horno superior, es posible observar vapor salir por el respiradero del horno. Esto es normal.



UBICACIÓN DEL RESPIRADERO DEL HORNO

No coloque plástico cerca de la abertura del respiradero ya que el calor que sale por el mismo puede deformar o derretir el plástico.

Luces de los Hornos

La luz de cada horno se enciende cuando se abre la puerta del horno. Cuando la puerta está cerrada, oprima la tecla 'Oven Light' (Luz del Horno) apropiada para encender y apagar la luz del horno. Escuchará una señal sonora cada vez que oprima la tecla 'Oven Light' (Luz del Horno).

Parte Inferior del Horno

Proteja la parte inferior de los hornos contra derrames, especialmente los derrames ácidos o azucarados, ya que pueden descolorar la porcelana. Use utensilios de tamaño adecuado para evitar derrames. **No coloque utensilios o papel de aluminio directamente sobre el fondo del horno.**

Parrillas del Horno

⚠ PRECAUCIÓN

- No intente cambiar la posición de las parrillas cuando el horno esté caliente.
- No use el horno para almacenar alimentos o utensilios.

Todas las parrillas fueron diseñadas con un borde de tope de bloqueo.

Horno superior

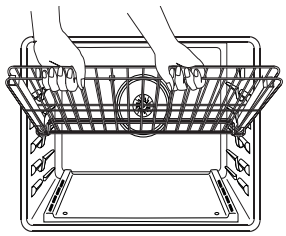
- Está equipado con una parrilla.
- Cuando tire de la parrilla para sacarla o para revisar el alimento, sostenga el **borde superior** de la parrilla.

Cocción en el Horno

Horno inferior

- Está equipado con una parrilla 'RollerGlide'MR, una media parrilla y una parrilla plana normal.

Para retirar las parrillas del horno:



- Tire de la parrilla derecho hacia afuera hasta que se detenga en el tope de bloqueo, levante la parte delantera de la parrilla y tire de ella para sacarla.
- Para retirar la parrilla 'RollerGlide'MR, tire tanto de la parrilla como de la base derecho hacia afuera.

Para reinstalar las parrillas del horno:

- Coloque la parrilla en el soporte de la parrilla en el horno, levante el extremo delantero levemente, deslice la parrilla hacia atrás hasta que pase el tope de bloqueo, baje el extremo delantero y deslice la parrilla hacia atrás.

Horneado y Asado con la Parrilla 'RollerGlide'MR (horno inferior solamente)

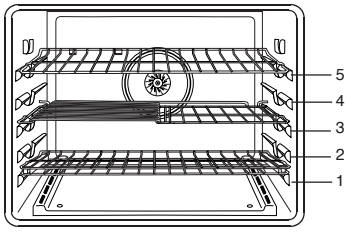
Horneado

- Para obtener resultados óptimos en el horneado cuando use una sola parrilla, use la parrilla 'RollerGlide'MR.
- Cuando hornee con dos parrillas, use la parrilla 'RollerGlide'MR en la posición inferior y la parrilla plana en la posición superior.

Asado

- Cuando ase cortes grandes de carne de res y de ave, use la parrilla 'RollerGlide'MR para una mayor facilidad de movimiento.

Posiciones de las Parrillas
(horno inferior)



PARRILLA 5: Use para tostar pan o asar alimentos muy delgados o para hornear usando dos parrillas.

PARRILLA 4: Use para hornear con dos parrillas y para asar.

PARRILLA 3: Use para la mayoría de los alimentos que se hornean en una bandeja de galletas o de dulces, tortas de capas, pasteles de frutas o alimentos congelados y para asar.

PARRILLA 2: Use para asar cortes pequeños de carne y cacerolas, para hornear panes, pastelitos o flanes y para hornear con dos parrillas.

PARRILLA 1: Use para asar cortes grandes de carne de res y de ave, pasteles congelados, suflés o tortas de ángel y para hornear con dos parrillas.

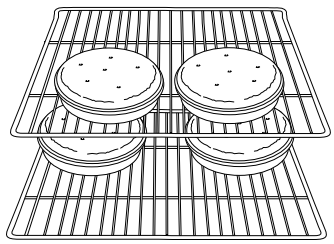
COCCIÓN CON VARIAS PARRILLAS.

Dos parrillas: Use las posiciones 2 y 4, 1 y 4 o 2 y 5.
Tres parrillas: Use las posiciones 1, 3 y 5.

Horneado de Tortas de Capas en Dos Parrillas

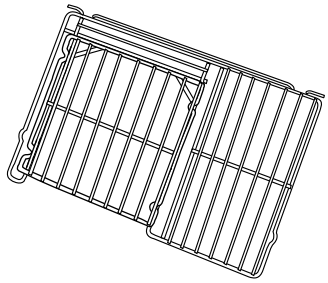
Para obtener los mejores resultados cuando hornee tortas en dos parrillas, use las parrillas 2 y 4.

Coloque las tortas en las parrillas como se muestra.



Media Parrilla 'Create-A-Space'MR (horno inferior solamente)

Esta estufa viene equipada con una media parrilla convertible. El lado izquierdo de la parrilla puede ser retirado para acomodar un asado grande en la parrilla inferior. El lado derecho de la parrilla puede utilizarse para hornear una cacerola.



Notas:

- La sección removible de la parrilla se puede usar como una parrilla de asar en la asadera. No use el inserto cuando utilice la parrilla en la asadera.
- La sección removible de la parrilla se puede usar como una parrilla de cocción o como trébede.
- Asegúrese de que el horno esté frío antes de retirar o reinstalar la media parrilla.
- No use utensilios que se extiendan más allá del borde de la parrilla.
- Para obtener los mejores resultados, deje 2" (5 cm) de espacio entre el utensilio que se encuentra sobre la parrilla y la pared lateral del horno.
- Tenga cuidado cuando retire artículos de la media parrilla para evitar quemaduras.
- Retire los artículos de la parrilla inferior con cuidado para no tropezar la media parrilla.

Cuidado y Limpieza

Horno Autolimpiante

⚠ PRECAUCIÓN

- Es normal que algunas piezas del horno se calienten durante un ciclo de autolimpieza.
- Para evitar daños a las puertas de los hornos, no intente abrirlas cuando 'LOCK' (Bloqueado) se muestre en el indicador visual.
- Evite tocar la puerta, la ventana o el área del respiradero durante un ciclo de autolimpieza.
- No use limpiadores de hornos comerciales sobre el acabado del horno o en ninguna pieza del horno. Estos limpiadores dañan el acabado y las piezas.
- **No deje la piedra de hornear/pizza en el horno durante el ciclo de autolimpieza.**

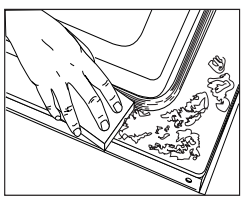
El ciclo de autolimpieza usa temperaturas superiores a las temperaturas normales de cocción para limpiar automáticamente el interior del horno.

Es normal ver llamaradas, humo o llamas durante el ciclo de autolimpieza si el horno está muy sucio. Es mejor limpiar el horno con regularidad en vez de esperar a que haya una acumulación grande de sucio en el horno.

Durante el proceso de autolimpieza, ventile bien la cocina para deshacerse de los olores normales asociados con la limpieza.

Antes de la Autolimpieza

1. Apague la luz del horno antes de la autolimpieza ya que la misma se puede quemar.
2. Retire la asadera, todos los utensilios y las parrillas del horno. Las parrillas del horno se descolorarán y puede que no se deslicen bien si no se retiran del horno durante el ciclo de autolimpieza.
3. Limpie el marco del horno y el marco de la puerta del horno (por fuera de la junta y alrededor de la abertura de la misma) con un limpiador no abrasivo tal como el 'Bon Ami'* o detergente y agua. El proceso de autolimpieza no limpia estas áreas. Las misma deben ser limpiadas para evitar que el sucio se fije durante el ciclo de autolimpieza. (La junta es el sello alrededor de la puerta y de la ventanilla del horno.)



4. Para evitar daños, no limpie o frote la junta alrededor de la puerta del horno. La junta está diseñada para sellar el calor dentro del horno durante el ciclo de autolimpieza.
5. Limpie el exceso de grasa o los derrames de la parte inferior del horno. Esto evita el humo excesivo, las llamas y las llamaradas durante el ciclo de autolimpieza.
6. Limpie los derrames azucarados y ácidos tales como los derrames de batatas, tomate o salsas a base de leche. La porcelana es resistente al ácido, no a prueba del mismo. El acabado de porcelana se puede descolorar si los derrames ácidos o azucarados no se limpian antes de un ciclo de autolimpieza.

Notas:

- La temperatura del horno debe estar por debajo de los 400°C (204°C) para poder programar un ciclo de autolimpieza.
- **Sólo se puede limpiar un horno a la vez.**
- Ambas puertas de los hornos se bloquearán cuando cualquiera de los hornos esté en el ciclo de autolimpieza.

Para programar la autolimpieza:

1. Cierre la puerta del horno.
2. Oprima la tecla 'Clean' (Limpieza) apropiada.

   - 'CLEAN' (Limpieza) destella en el indicador visual.
   - 'SET' (Programar) y, dependiendo de su selección, 'UPPER' (Superior) o 'LOWER' (Inferior) destellarán en el indicador visual.

3. Oprima la tecla 'Autoset' (Autoajuste).
   - 'MEd' (Sucio intermedio, 3 horas) se despliega en el indicador visual.
4. Oprima la tecla 'Autoset' (Autoajuste) para navegar entre las opciones de autolimpieza.

   'HVy' (Sucio fuerte, 4 horas)

   'MEd' (Sucio intermedio, 3 horas)

   'LITE' (Sucio leve, 2 horas)

   El tiempo de autolimpieza se programará automáticamente una vez que seleccione el nivel de suciedad.
5. La autolimpieza comenzará después de cuatro segundos.
   - Si la puerta no está cerrada, escuchará señales sonoras y 'door' (puerta) se desplegará en el indicador visual. Si no se cierra la puerta dentro de los siguientes 30 segundos, la función de autolimpieza se anulará y el indicador visual mostrará nuevamente la hora del día.
   - 'CLEAN' (Limpieza) se desplegará en el indicador visual.
   - 'LOCK' (Bloqueado) destellará en el indicador visual. Una vez que se bloquea la puerta, 'LOCK' (Bloqueado) permanecerá encendido.
   - El conteo regresivo de la autolimpieza se mostrará en el indicador visual.

* Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.

Cuidado y Limpieza

Para diferir un ciclo de autolimpieza:

1. Oprima la tecla 'Delay' (Diferir) **una vez** para programar el horno superior o **dos veces** para programar el horno inferior.

   - 'DELAY' (Diferir) destellará en el indicador visual.
   - '00:00' y, dependiendo de su selección, 'UPPER' (Superior) o 'LOWER' (Inferior) destellarán en el indicador visual.

2. Programe la cantidad de tiempo que desea diferir la autolimpieza usando las teclas numéricas correspondientes.
3. Oprima la tecla 'Clean' (Limpieza) apropiada.

   - 'SET' (Programar) destellará en el indicador visual.

4. Oprima la tecla 'Autoset' (Autoajuste).

   - 'LITE' (nivel de suciedad leve) se despliega en el indicador visual.

5. Oprima la tecla 'Autoset' (Autoajuste) para navegar entre los ajustes de la autolimpieza.

   'HVy' (Sucio fuerte, 4 horas)

   'MEd' (Sucio intermedio, 3 horas)

   'LITE' (Sucio leve, 2 horas)

   El tiempo de autolimpieza se programará automáticamente una vez que seleccione el nivel de suciedad.

6. Después de cuatro segundos, 'CLEAN' (Limpieza), 'DELAY' (Diferir) y 'UPPER' (Superior) o 'LOWER' (Inferior) se iluminarán y 'LOCK' (Bloqueado) destellará en el indicador visual. Cuando la puerta se bloquee, 'LOCK' (Bloqueado) dejará de destellar y permanecerá iluminado para mostrar que el horno se ha programado para una autolimpieza diferida. El tiempo diferido se desplegará en el indicador visual.

Durante el Ciclo de Autolimpieza

Cuando 'LOCK' (Bloqueado) esté desplegado en el indicador visual, ambas puertas estarán bloqueadas. Para evitar daños a las puertas de los hornos, no las fuerce cuando 'LOCK' (Bloqueado) se muestre en el indicador visual.

Humo y olores

Usted notará un poco de humo y un olor las primeras veces que se limpie el horno. Esto es normal y se reducirá con el tiempo.

También puede producirse humo si el horno está muy sucio o si se dejó una asadera en el horno.

Sonidos

A medida que el horno se calienta, es posible escuchar el sonido de las piezas de metal a medida que se expanden y contraen. Esto es normal y no dañará el horno.

Después de la Autolimpieza

Aproximadamente una hora después de que haya finalizado el ciclo de autolimpieza, 'LOCK' (Bloqueado) se apagará. Las puertas podrán abrirse entonces.

La suciedad puede dejar una ceniza gris en el horno. Límpiela con un paño húmedo. Si la suciedad permanece después de limpiar las cenizas, el ciclo de autolimpieza no fue lo suficientemente largo. La suciedad será removida durante el siguiente ciclo de autolimpieza.

Si se dejaron las parrillas en el horno y las mismas no se deslizan con facilidad después de un ciclo de autolimpieza, limpie las parrillas y los soportes con una pequeña cantidad de aceite vegetal para facilitar su movimiento.

Pueden aparecer líneas delgadas en la porcelana ya que la misma pasó por un período de calentamiento y de enfriamiento. Esto es normal y no afectará el rendimiento.

Puede aparecer una descoloración blanca después de la autolimpieza si no se limpiaron los derrames ácidos o azucarados antes de iniciar el ciclo. Esta descoloración es normal y no afectará el rendimiento.

Notas sobre la Autolimpieza:

- Si se deja una puerta abierta, 'door' (puerta) se desplegará en el indicador visual y escuchará una señal sonora hasta que se cierre la puerta y se presione la tecla 'Clean' (Limpieza) nuevamente.
- Si pasan más de 30 segundos entre la activación de la tecla 'Clean' (Limpieza) y la activación de la tecla 'Autoset' (Autoajuste), el programa regresará automáticamente al despliegue anterior.
- Las puertas de los hornos se dañarán si se intenta abrirlas a la fuerza mientras 'LOCK' (Bloqueado) esté desplegado en el indicador visual.

Cuidado y Limpieza

Procedimientos de Limpieza

⚠ PRECAUCIÓN

- **Asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado y que todas las piezas estén frías antes de tocarlo o limpiarlo. Esto evitará daños y posibles quemaduras.**
- Para evitar manchas o descoloración, limpie la estufa después de cada uso.
- Si se retira alguna pieza, asegúrese de volver a instalarla de manera correcta.

* Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.

** Para hacer un pedido llame al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

PIEZA	PROCEDIMIENTO
Asadera e Inserto	***Nunca cubra el inserto con papel de aluminio ya que el mismo evita que la grasa se drene hasta la asadera.*** • Coloque un paño jabonoso sobre el inserto y la asadera y deje remojar para suavizar la suciedad. • Lave en agua tibia con jabón. Use una esponja de restregar para quitar las manchas difíciles. • La asadera y el inserto pueden lavarse en el lavavajillas.
Tapas de los Quemadores y Quemadores Sellados a Gas	**Cabezas Removibles de los Quemadores** • Espere a que se enfríe el quemador. Retire la tapa del quemador y lávela en aguja jabonosa con una esponja plástica de restregar. Para las manchas difíciles, limpie con una esponja jabonosa no abrasiva o con la crema de limpieza para cubiertas 'Cooktop Cleaning Creme'* (Pieza Nº20000001)** y una esponja. • No limpie en el lavavajillas o en el horno autolimpiante. **Quemadores Sellados a Gas** • Limpie con frecuencia. Espere a que se enfríe el quemador. Limpie con jabón y una esponja de plástico para restregar. Para las manchas difíciles, limpie con una esponja jabonosa no abrasiva. No aumente o distorsione los agujeros. • Tenga cuidado de no permitir que entre agua en los orificios de los quemadores. • Tenga cuidado cuando limpie el encendedor. Si el mismo se moja o se daña, el quemador superior no se encenderá.
Rejillas de los Quemadores - Porcelana sobre Hierro Fundido	• Lave con agua caliente y jabonosa y con una esponja plástica de restregar no abrasiva. Para las manchas difíciles, limpie con una esponja jabonosa no abrasiva o con la crema de limpieza para cubiertas 'Cooktop Cleaning Creme'* (Pieza Nº 20000001)** y una esponja. Si queda alguna suciedad, vuelva a aplicar la crema, cubra con una toalla de papel húmeda y remoje durante 30 minutos. Vuelva a restregar, enjuague y seque. • No limpie en el lavavajillas o en el horno autolimpiante.
Reloj y Área de las Teclas de Control	• Para activar el bloqueo de los controles para la limpieza, vea la página 67. • Limpie, enjuague y seque. No use agentes de limpieza abrasivos ya que los mismos pueden rayar el acabado. • Se pueden usar limpiadores de vidrio si se rocía en un paño primero. ***NO rocíe el limpiador directamente sobre el área de las teclas de control y del indicador visual.***
Perillas de Control	• Retire las perillas tirando de ellas hacia arriba cuando estén en la posición 'OFF' (Apagado). • Limpie, enjuague y seque. No use agentes de limpieza abrasivos ya que los mismos pueden rayar el acabado. • Encienda cada quemador para asegurarse de que las perillas fueron reinstaladas correctamente.
Protector Trasero, Cubierta y Panel de Control - Porcelana Esmaltada	La porcelana es vidrio fundido sobre el metal y puede agrietarse o picarse si no se usa correctamente. La porcelana es resistente al ácido, no a prueba del mismo. Todos los derrames, en especial los derrames ácidos o azucarados, deben limpiarse inmediatamente con un paño seco. • Cuando la superficie esté fría, limpie con agua jabonosa, enjuague y seque. • Nunca limpie una superficie tibia o caliente con un paño húmedo. La porcelana se puede agrietar o picar. • Nunca use limpiadores para hornos o agentes de limpieza abrasivos o cáusticos en el acabado exterior de una estufa.

CUIDADO Y LIMPIEZA

PIEZA	PROCEDIMIENTO
Paneles Laterales, Esmalte Pintado	• Cuando la superficie esté fría, limpie con agua jabonosa tibia, enjuague y seque. Nunca limpie una superficie tibia o caliente con un paño húmedo ya que puede dañar la superficie y causar quemaduras por vapor. • Para manchas difíciles, use un agente de limpieza abrasivo suave tal como crema de bicarbonato de sodio o 'Bon Ami'*. No use limpiadores abrasivos tales como esponjas de lana de acero o limpiadores para hornos. Estos productos rayarán o dañarán la superficie permanentemente. ***Nota: Use una toalla o paño húmedo para limpiar derrames, especialmente si los mismos son ácidos o azucarados. La superficie puede descolorarse u opacarse si no se limpian inmediatamente. Esto es especialmente importante para las superficies blancas.***
Ventanillas y Puertas de los Hornos - Vidrio	• Evite usar cantidades excesivas de agua, ya que puede escurrirse debajo o detrás del vidrio y mancharlo. • Lave con agua y jabón. Enjuague con agua limpia y seque. Se pueden usar limpiadores de vidrio si se rocían en un paño primero. • No use materiales abrasivos tales como esponjas de restregar, lana de acero o limpiadores en polvo ya que los mismos rayarán el vidrio.
Interior del Horno	• Siga las instrucciones en las páginas 79 y 80 para programar un ciclo de autolimpieza.
Parrillas de los Hornos	• Limpie con agua jabonosa. • Limpie las manchas difíciles con un limpiador en polvo o con una esponja de restregar jabonosa. Enjuague y seque. • Las parrillas se descolorarán permanentemente y puede que no se deslicen bien si se dejan en el horno durante un ciclo de autolimpieza. Si esto sucede, limpie la parrilla y los soportes con una pequeña cantidad de aceite vegetal para recuperar la facilidad de movimiento y luego limpie el exceso de aceite.
Acero Inoxidable (modelos selectos)	• ***NO USE NINGÚN PRODUCTO DE LIMPIEZA QUE CONTENGA CLORO.*** • ***NO USE LIMPIADORES ABRASIVOS O DE NARANJA.*** • ***SIEMPRE LIMPIE A FAVOR DEL GRANO.*** • **Limpieza diaria/suciedad leve ––** Limpie con uno de los siguientes elementos: - agua jabonosa, solución de vinagre blanco y agua, limpiador para superficies y vidrio 'Formula 409'* o un limpiador para vidrio similar - usando una esponja o un paño suave. Enjuague y seque. Para pulir y evitar marcas de los dedos, use el producto 'Stainless Steel Magic Spray'* (Pieza No. 20000008)**. • **Suciedad moderada/manchas rebeldes ––** Limpie con uno de los siguientes elementos – 'Bon Ami'*, 'Smart Cleanser'* o 'Soft Scrub'* - usando una esponja húmeda o un paño suave. Enjuague y seque. Las manchas difíciles pueden ser quitadas con una esponja 'Scotch-Brite'* húmeda frotando a favor del grano. Enjuague y seque. Para restaurar el lustre y sacar las marcas, use el producto 'Stainless Steel Magic Spray'*. • **Descoloración ––** Usando una esponja mojada o un paño suave, limpie con el limpiador para acero inoxidable 'Cameo Stainless Steel Cleaner'*. Enjuague inmediatamente y seque. Para sacar las marcas y restaurar el lustre, utilice 'Stainless Steel Magic Spray'*.

* Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.
** Para hacer pedidos directamente, llame al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

MANTENIMIENTO

Puertas de los Hornos

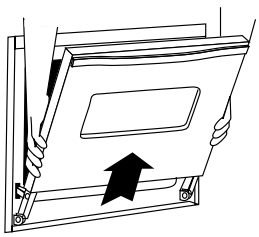
⚠ PRECAUCIÓN

- No coloque peso en exceso sobre la puerta del horno y no se pare sobre ella. Esto podría causar el volcamiento de la estufa, daños a la puerta o lesiones al usuario.
- No intente abrir o cerrar la puerta o hacer funcionar el horno hasta que se haya instalado correctamente la puerta.
- Nunca coloque los dedos entre la bisagra y la parte delantera del marco del horno. Los brazos de las bisagras están instalados a resorte. Si se golpea accidentalmente, la bisagra se cerrará contra el marco del horno y podría lesionar sus dedos.

Ambas puertas de los hornos se pueden retirar.

Para retirar las puertas de los hornos:

1. Cuando el horno esté frío, abra la puerta hasta la posición de asar (aproximadamente 4" o 10 cm).
2. Sostenga la puerta a cada lado. No use la manija de la puerta para levantarla.
3. Levante la puerta de manera uniforme hasta que la misma salga de los brazos de las bisagras.



Para volver a instalar las puertas:

1. Sostenga la puerta a cada lado.
2. Alinee las rendijas de la puerta con los brazos de las bisagras de la estufa.
3. Deslice la puerta hacia abajo sobre los brazos de las bisagras hasta que la puerta esté completamente asentada sobre las bisagras. Empuje las esquinas superiores de la puerta hacia abajo para terminar de asentar la puerta sobre las bisagras. La puerta no se debe ver torcida.

Nota: La puerta del horno de una estufa nueva puede sentirse "esponjosa" cuando se cierra. Esto es normal y se reducirá con el uso.

Ventanillas de los Hornos

Para proteger la ventanilla de la puerta del horno:

1. No use agentes de limpieza abrasivos tales como esponjas de restregar de lana de acero o limpiadores en polvo ya que los mismos pueden rayar el vidrio.
2. No golpee el vidrio con utensilios, sartenes, muebles, juguetes u otros objetos.
3. No cierre la puerta del horno hasta que las parrillas estén en su lugar.

Si se raya, se golpea, se sacude o se presiona, el vidrio puede debilitarse y aumentar el riesgo de que se rompa más adelante.

Luces del Horno Superior e Inferior

⚠ PRECAUCIÓN

- Desconecte el suministro eléctrico a la estufa antes de reemplazar el foco.
- Permita que el horno se enfríe antes de reemplazar el foco.
- Asegúrese de que la cubierta y el foco estén fríos antes de tocarlos.

Para asegurarse de instalar el foco de repuesto correcto, pida un foco Jenn-Air. Llame al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) y pida la pieza número 74009925 - foco de halógeno.

Para reemplazar los focos de los hornos:

1. Desconecte el suministro eléctrico a la estufa.
2. Cuando el horno esté frío, use la punta de sus dedos para sostener el borde de la tapa del foco. Tire hacia afuera y retírela.
3. Retire cuidadosamente el foco usado tirando de él **derecho hacia afuera** de la base de cerámica.
4. Para evitar dañar o reducir la vida útil del foco nuevo, no lo toque con sus manos o sus dedos descubiertos. Sosténgalo con un paño o con una toalla de papel. Oprima las clavijas del foco nuevo **directamente dentro** de los pequeños agujeros de la base de cerámica.
5. Vuelva a instalar la cubierta del foco encajándola en su lugar.
6. Vuelva a conectar el suministro eléctrico a la estufa. Vuelva a programar el reloj.

MANTENIMIENTO

Tornillos Niveladores

⚠ PRECAUCIÓN

Asegúrese de que el soporte antivuelco fije uno de los tornillos niveladores traseros al piso. Este soporte evita que la estufa se vuelque accidentalmente.

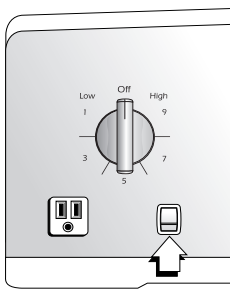
La estufa debe nivelarse cuando se instala. Si la estufa no está nivelada, gire los tornillos niveladores que se encuentran en cada esquina de la estufa hasta que la misma esté nivelada.

Tomacorriente de Conveniencia

(modelos canadienses únicamente)

El tomacorriente de conveniencia está ubicado en la esquina inferior izquierda del protector trasero. Asegúrese de que los cordones eléctricos de los electrodomésticos no descansen sobre o cerca de los elementos superiores. Si el elemento superior está encendido, el cordón y el tomacorriente se dañarán.

El disyuntor del tomacorriente de conveniencia se puede disparar si el electrodoméstico pequeño que se enchufe ahí excede los 10 amperios. Para restablecer el disyuntor, oprima el interruptor ubicado en el borde inferior del protector trasero.



DISYUNTOR

Desinstalación de un Electrodoméstico a Gas

Los conectores que se usan para conectar los electrodomésticos a gas al suministro de gas no están diseñados para ser movidos constantemente. Una vez que esté instalado, **NO** mueva este electrodoméstico a gas para abrir espacio o para reubicarlo. Si este electrodoméstico debe ser reubicado o desinstalado para hacer reparaciones, siga el procedimiento descrito en las instrucciones de instalación. Para mayor información, póngase en contacto con el Servicio al Cliente de Jenn-Air al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

Para evitar que la estufa se vuelque accidentalmente, la misma debe asegurarse al piso deslizando la el tornillo nivelador trasero en el soporte antivuelco.

Localización y Solución de Averías

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Para la mayoría de las situaciones, siga las siguientes sugerencias.	• Verifique si los controles fueron programados correctamente. • Verifique que el enchufe esté bien conectado en el tomacorriente. • Verifique o restablezca el disyuntor. Verifique o reemplace el fusible. • Verifique el suministro eléctrico o de gas.
Los quemadores superiores no se encienden.	• Asegúrese de que el electrodoméstico esté debidamente conectado al suministro de energía. • Verifique si hay un fusible del circuito fundido o si se ha disparado el disyuntor principal. • Asegúrese de que el encendedor esté seco y emitiendo chispas. El quemador no se encenderá si el encendedor está dañado, sucio o mojado. Si el encendedor no emite chispas, gire la perilla a la posición 'OFF' (Apagado). • Los orificios del quemador pueden estar tapados.
La llama es dispareja.	• Los orificios del quemador superior pueden estar tapados.
La llama del quemador superior se eleva de los orificios.	• Asegúrese de que haya un utensilio sobre la rejilla.
El reloj, los símbolos y/o las luces funcionan pero el horno no calienta.	• El horno puede estar programado para una función de Cocinar y Mantener Caliente diferida. • El bloqueo de los controles del horno puede estar activado. Vea la página 67.
La luz del horno y/o el reloj no funcionan.	• El foco puede estar suelto o dañado. • La luz del horno no funciona durante la autolimpieza. • El horno puede estar en Modo Sabático. Vea la página 76.
Los resultados del horneado no son los esperados o difieren de los obtenidos con un horno usado.	• Verifique la temperatura programada del horno. Asegúrese de precalentar el horno cuando la receta o las instrucciones lo recomienden. • Asegúrese de que el respiradero del horno no haya sido bloqueado. Vea en la página 77 la ubicación del respiradero. • Asegúrese de que la estufa esté nivelada. • Frecuentemente, las temperaturas varían entre un horno nuevo y uno usado. A medida que se usan los hornos, la temperatura tiende a cambiar y puede hacerse más caliente o más fría. Vea en la página 77 las instrucciones para ajustar la temperatura del horno. **Nota:** No se recomienda ajustar la temperatura si el problema lo presentan sólo una o dos recetas. • Use el utensilio correcto. Los utensilios oscuros producen un dorado más oscuro. Los utensilios brillantes producen un dorado más claro. • Verifique la posición de las parrillas y la colocación de los utensilios. Alterne los utensilios cuando use dos parrillas. Deje 1" (2,5 cm) a 2" (5 cm) de espacio entre los utensilios y la pared del horno. • Revise el uso de papel de aluminio en el horno. Nunca use papel de aluminio para cubrir una parrilla completa. Coloque un pedazo pequeño de papel de aluminio debajo del utensilio para recoger los derrames.
El alimento no hierve adecuadamente o genera demasiado humo.	• Verifique la posición de la parrilla del horno. El alimento puede estar demasiado cerca del elemento. • El papel de aluminio no se usó apropiadamente. Nunca cubra el inserto de la asadera con papel de aluminio. • Recorte el exceso de grasa de la carne antes de asarla. • Se usó una asadera sucia. • Precaliente el horno durante 3 o 4 minutos antes de colocar el alimento en el horno. • Deje la puerta del horno abierta hasta el primer tope para asar.

Localización y Solución de Averías

PROBLEMA	SOLUCIÓN
El horno no se autolimpia.	• Asegúrese de que no haya programado un ciclo de autolimpieza diferido. Vea las páginas 79 y 80. • Verifique que la puerta esté cerrada. • Verifique que el horno no esté en Modo Sabático. Vea la página 76. • El horno puede estar sobre los 400°C (204°C). La temperatura debe ser menor de 400°F (204°C) para poder programar un ciclo de autolimpieza.
El horno no se limpió adecuadamente.	• Es posible que se requiera un ciclo de autolimpieza más largo. • Los derrames excesivos, en especial los derrames azucarados y/o ácidos, no se limpiaron antes del ciclo de autolimpieza.
La puerta del horno no se desbloquea después del ciclo de autolimpieza.	• El interior del horno todavía está caliente. Espere aproximadamente una hora para que el horno se enfríe después de que el ciclo de autolimpieza haya finalizado. La puerta puede abrirse una vez que la luz indicadora 'LOCK' (Bloqueado) no esté desplegada en el indicador visual. • El control y las puertas pueden estar bloqueados. Vea la página 67.
La humedad se acumula en la ventanilla del horno o sale vapor del respiradero del horno.	• Esto es normal cuando se cocinan alimentos con alto contenido de humedad. • Se usó humedad excesiva cuando se limpió la ventana.
Se percibe un fuerte olor o un humo leve cuando se enciende el horno.	• Esto es normal en una estufa nueva y desaparecerá después de varios usos. Un ciclo de autolimpieza nuevo "quemará" los olores más rápidamente. • Si enciende un ventilador ayudará a eliminar el humo y/u olor. • Hay suciedad de alimentos excesiva en la parte inferior del horno. Use un ciclo de autolimpieza.
Códigos de fallas	• 'BAKE' (Hornear) o 'LOCK' (Bloqueado) pueden destellar rápidamente en el indicador visual para advertirle de algún error o problema. Si 'BAKE' (Hornear) o 'LOCK' (Bloqueado) aparecen en el indicador visual, oprima la tecla 'Cancel' (Anular). Si 'BAKE' (Hornear) o 'LOCK' (Bloqueado) continúan destellando, desenchufe el electrodoméstico. Espere varios minutos y vuelva a enchufarlo. Si aún así estas lucen continúan destellando, desenchufe el electrodoméstico y llame a un técnico de servicio autorizado. • Si el horno está demasiado sucio, las llamaradas excesivas pueden causar un código de error durante la autolimpieza. Oprima la tecla 'Cancel' (Anular) y espere a que el horno se enfríe completamente. Limpie la suciedad excesiva y vuelva a iniciar el ciclo de autolimpieza. Si el código de falla vuelve a aparecer, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado.
Se escuchan ruidos.	• El horno hace varios ruidos de bajo nivel. Es posible que pueda escuchar los relés del horno cuando se encienden y se apagan. Esto es normal. • A medida que el horno se calienta y se enfría, es posible escuchar el sonido de las piezas de metal a medida que se expanden y contraen. Esto es normal y no dañará el electrodoméstico.
No se escuchan señales sonoras y el indicador visual está apagado.	• El horno puede estar en Modo Sabático. Vea la página 76.

GARANTÍA DE LOS APARATOS DE COCCIÓN DE JENN-AIR®

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

Durante un año a partir de la fecha de compra, siempre y cuando se dé a este electrodoméstico principal un uso y mantenimiento de conformidad con las instrucciones adjuntas o provistas con el producto, la marca Jenn-Air de Whirlpool Corporation o Whirlpool Canada LP (en lo sucesivo denominado “Whirlpool”) se hará cargo del costo de las piezas especificadas de fábrica y del trabajo de reparación para corregir defectos en los materiales o en la mano de obra. El servicio deberá ser suministrado por una compañía de servicio designada por Whirlpool. Esta garantía limitada es válida solamente en Estados Unidos o en Canadá, y se aplica solamente cuando el electrodoméstico principal se use en el país en el que se ha comprado. Esta garantía limitada no tiene vigor fuera de los cincuenta Estados Unidos y Canadá. Se requiere una prueba de la fecha de compra original para obtener servicio bajo esta garantía limitada.

GARANTÍA LIMITADA DEL SEGUNDO AL QUINTO AÑO EN CIERTAS PIEZAS DE LOS COMPONENTES

Durante el segundo al quinto año desde la fecha de compra, cuando este electrodoméstico sea operado y mantenido de acuerdo a las instrucciones adjuntas o provistas con el producto, Jenn-Air pagará por las piezas especificadas de fábrica para los siguientes componentes (si es aplicable para el producto), para corregir defectos de material o de mano de obra:

- Elemento eléctrico
- Botón táctil y microprocesador
- Superficie de cocción en vidrio de cerámica: si es debido a rupturas por cambios térmicos
- Controles electrónicos
- Tubo del magnetrón
- Quemadores a gas sellados

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

Esta garantía limitada no cubre:

1. Visitas de servicio técnico para corregir la instalación de su electrodoméstico principal, para enseñarle a usar su electrodoméstico principal, para cambiar o reparar fusibles domésticos o para corregir la instalación eléctrica o de la tubería de la casa.
2. Visitas de servicio técnico para reparar o reemplazar focos para electrodomésticos, filtros de aire o filtros de agua. Estas piezas de consumo están excluidas de la cobertura de la garantía.
3. Reparaciones cuando su electrodoméstico principal se use de un modo diferente al doméstico normal de una familia, o cuando se use de un modo contrario a las instrucciones publicadas para el usuario u operador y/o las instrucciones de instalación.
4. Daños causados por accidente, alteración, uso indebido, abuso, incendio, inundación, actos fortuitos, instalación incorrecta, instalación que no esté de acuerdo con los códigos eléctricos o de plomería, o el empleo de artículos de consumo o productos de limpieza no aprobados por Whirlpool.
5. Daños estéticos, incluyendo rayaduras, abolladuras, desportilladuras u otro daño al acabado de su electrodoméstico principal, a menos que el mismo sea debido a defectos en los materiales o la mano de obra y se le informe a Whirlpool en un lapso de 30 días a partir de la fecha de compra.
6. Cualquier pérdida de comida debido a fallas del refrigerador o del congelador.
7. Costos relativos a la remoción de su electrodoméstico principal desde su hogar para obtener reparaciones. Este electrodoméstico principal está diseñado para ser reparado en el hogar y únicamente el servicio de reparación en el hogar está cubierto bajo esta garantía.
8. Reparaciones de piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas que se hayan efectuado en el electrodoméstico.
9. Gastos de viaje y transporte para obtener servicio para el producto, si su electrodoméstico principal está ubicado en un lugar remoto en el cual no haya disponible un técnico de servicio autorizado por Whirlpool.
10. La remoción y reinstalación de su electrodoméstico principal, si estuviera instalado en un lugar inaccesible o si no estuviera instalado de conformidad con las instrucciones de instalación publicadas.
11. Electrodomésticos principales con números de modelo/serie que se hayan removido, alterado o que no puedan ser identificados con facilidad. Esta garantía se anulará si el número de serie aplicado en la fábrica ha sido alterado o removido de su electrodoméstico principal.

El costo de la reparación o el reemplazo bajo estas circunstancias excluidas, correrá por cuenta del cliente.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ EL DE REPARAR EL PRODUCTO SEGÚN SE ESTIPULA EN LA PRESENTE. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SERÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. WHIRLPOOL NO SE RESPONSABILIZARÁ POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LAS EXCLUSIONES O LIMITACIONES POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, O LIMITACIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O CAPACIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y ES POSIBLE QUE USTED TENGA TAMBIÉN OTROS DERECHOS QUE PUEDEN VARIAR DE UN ESTADO A OTRO O DE UNA PROVINCIA A OTRA.

Si usted se encuentra fuera de los cincuenta Estados Unidos y Canadá, póngase en contacto con su distribuidor autorizado de Whirlpool para determinar si corresponde otra garantía.

Si necesita servicio, consulte primero la sección “Solución de problemas” del Manual de uso y cuidado. Después de consultar la sección “Solución de problemas”, puede encontrar ayuda adicional en la sección “Ayuda o servicio técnico,” o llamando a Whirlpool. En EE.UU., llame al **1-800-688-1100**. En Canadá, llame al **1-800-807-6777**. 9/07

Form No. A/01/08 Part No. 8113P711-60
©2006 Maytag Appliances Sales Co. All rights reserved.
Litho U.S.A .